แบบ กศ.ตน.15

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำพริกแกง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

พริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ บรรพชนรุ่นเก่าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้ อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้น ให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทาง ยา สมุนไพร สมุนไพรในพริกแกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้ กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกันผู้ชาย อะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขาย พริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น พริกแกง สำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ พริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น หลักการของหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงส่งเสริมให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดีกินดีมีอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องอุปโภคและเครื่องบริโภคใช้เองสามารถลดรายจ่าย พึ่งตนเองได้โดยให้ทำของใช้จำเป็นทั้ง เพิ่มรายได้ในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาคุณภาพ ชีวิตที่ดีขึ้นและสามารถนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน "น้ำพริก" เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้น เพื่อรวบรวม ส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมากซึ่งเป็น ที่ต้องการของตลาด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง	1 เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำพริกแกง 2. ความสำคัญของการทำพริกแกง 3. ประโยชน์ของการทำพริกแกง 4. ประเภทของการทำพริกแกง	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกง พร้อมใบความรู้	30 นาที	-
2	ทักษะการทำพริกแกง และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำพริกแกง	1. การทำพริกแกง - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำพริกแกง 2. การดูแลรักษา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกง อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกง 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		5 ชั่วโมง
3	การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำพริกแกง	1. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำพริกแกง /ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. แบบทดสอบการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระที่ปฏิบัติ
3. ทักษะการปฏิบัติ
4. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60