

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำพริกแกง จำนวน 35 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

พริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ บรรพชนรุ่นเก่าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้ อาหารแสนอร่อยอย่าง กลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้น ให้ทานอาหารได้ เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทาง ยา สมุนไพรสมุนไพรในพริก แกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ข่า พริก เป็น ส่วนประกอบหลัก อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้ กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้าน แล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกันผู้ชาย อะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขาย พริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำ เงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น พริกแกง สำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ ปิละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ พริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น หลักการของหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียนรู้จากการ ปฏิบัติจริงส่งเสริมให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดีมีกินดีมีอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่อง อุปโภคและเครื่องบริโภคใช้เองสามารถลดรายจ่าย พึ่งตนเองได้โดยให้ทำของใช้จำเป็นทั้ง เพิ่มรายได้ในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาคุณภาพ ชีวิตที่ดีขึ้นและสามารถนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน "น้ำพริก" เกิดขึ้นเพราะ อาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริก ขึ้น เพื่อรวบรวม ส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ใน จำนวนมากซึ่งเป็น ที่ต้องการของตลาด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหา สารระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็น อาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 35 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 25 ชั่วโมง

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกแกง จำนวน 35 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง	1 เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำพริกแกง 2. ความสำคัญของการทำพริกแกง 3. ประโยชน์ของการทำพริกแกง 4. ประเภทของการทำพริกแกง	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงพร้อมใบความรู้	5 ชม.	
2.ทักษะการทำพริกแกง และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำพริกแกง	1. การทำพริกแกง - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำพริกแกง 2. การดูแลรักษา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกง อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกง 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		25 ชม.
3.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำพริกแกง	1. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	5 ชม.	

