

หลักสูตร การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไปได้ฝึกทักษะการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น เพื่อ เป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น จำนวน 30 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น จำนวน 4.30 ชั่วโมง

1. ความเป็นมาของการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น
2. อุปกรณ์การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น
3. วิธีการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น
 - การทำแกงพะแนง
 - การทำแกงมัสมั่น
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ Logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น จำนวน 30 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น ได้รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่นได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่นได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่นได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่นได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการ ประการอาชีพการ ทำแกงพะแนงและ แกงมัสมั่น	1 ความเป็นมาของการทำแกง พะแนงและแกงมัสมั่นได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำแกงพะแนง และแกงมัสมั่นได้ 3 บอกการทำแกงพะแนงและแกง มัสมั่นได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำ แกงพะแนงและแกงมัสมั่น	1. ประวัติของแกงพะแนงและแกงมัสมั่น 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ มีด, เขียง, จาน, ถ้วย, ช้อน, ส้อม, เตาแก๊ส, กระทะ, หม้อ หุงข้าว, ตะหลิว, กระบวย, ทัพพี, กล่องใส่อาหารพร้อมฝา ปิด, ถุงพลาสติกใส ถุงร้อน PP - การทำแกงพะแนง สันคอหมู 300 กรัม, น้ำพริกแกงพะแนง 1+1/2 ช้อน โต๊ะ, หัวกะทิ 250 กรัม, หางกะทิ 200 กรัม, น้ำตาล มะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1+1/2 ช้อนโต๊ะ, ใบมะกรูด , พริกชี้ฟ้าแดง - การทำแกงมัสมั่น เนื้อไก่ 1,000 กรัม, มันฝรั่ง 600 กรัม, หอมใหญ่ 300 กรัม, หัวกะทิ 600 กรัม, หางกะทิ 600 กรัม, ลูกกระวาน 10 กรัม, ใบกระวาน 2 กรัม, ถั่วลิสงคั่ว 50 กรัม, พริก แกงมัสมั่น 150 กรัม, น้ำมะขามเปียก 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ปีบ 5 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 6 ช้อนโต๊ะ 3. ขั้นตอนการทำแกงพะแนงและแกงมัสมั่น 3.1 วิธีการทำแกงมัสมั่น 1. จัดเตรียมอุปกรณ์ ความเรียบร้อย และจัดเตรียมวัตถุดิบ 2. นำหัวกะทิลงไปในหม้อที่ใช้แกง จากนั้นเปิดไฟกลาง เคี่ยวจนหัวกะทิเริ่มแตกมัน จากนั้นเติมหัวกะทิลงไปอีก เล็กน้อย รอจนแตกมันอีกครั้ง	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การ ทำ แกงพะแนงและแกงมัสมั่น 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำ แกงพะแนงและแกงมัสมั่น 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำแกงพะแนงและ แกงมัสมั่น และฝึกปฏิบัติการทำแกงพะแนงและแกง มัสมั่น 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำ บรรจุภัณฑ์ ใส่ แกงพะแนงและแกงมัสมั่น	30 นาที	4 ชม. นาที

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.ใส่พริกแกงมัสมั่นลงไป ผัดจนพริกแกงออกกลิ่นหอมดี ปรงรสชาติด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก น้ำปลา ผัดจนส่วนผสมละลายเข้ากันดี 4.จากนั้นเติมหัวกะทิลงไป คนให้เข้ากัน รอจนเดือด จากนั้นใส่เนื้อไก่ลงไป ตามด้วยลูกกระวาน และใบกระวาน เพิ่มความหอม 5.ตามด้วยหางกะทิ จากนั้นเพิ่มเป็นไฟแรง เคี่ยวจนเนื้อไก่สุกดี ใช้เวลาระมาณ 15 นาที จากนั้นพลิกไก่ให้สุกทั่วถึงกัน ใช้ไฟกลางอีกเวลา 25-30 นาที 6.ใส่มันฝรั่งที่หั่นเตรียมไว้ และหอมหัวใหญ่ลงไป จากนั้นเคี่ยวต่ออีก 45-60 นาที ปิดท้ายด้วยถั่วลิสงคั่ว ต้มต่ออีกสักพัก 3.2 วิธีทำทำแกงพะแนง 1. เตรียมส่วนผสมพริกและใบมะกรูด โดยหั่นพริกตามเฉียง และหั่นเป็นเส้น จากนั้นเตรียมใบมะกรูดฉีก และหั่นใบมะกรูดให้เป็นเส้นฝอยไว้สำหรับตกแต่ง 2.หั่นหมูเป็นชิ้นบาง พอดีคำ 3.ใส่หัวกะทิลงในกระทะครึ่งหนึ่ง เคี่ยวกะทิไฟอ่อนจนกะทิแตกมัน ประมาณ 15 นาที เมื่อกะทิแตกมันแล้ว ใส่พริกแกงพะแนงลงไปผัดประมาณ 10 นาที จากนั้นเติมหัวกะทิส่วนที่เหลือลงไปผัด 4.จากนั้นใส่หมูที่หั่นเตรียมไว้ ลงไปผัดกับน้ำพริกแกงพะแนง			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5.เมื่อหมูเริ่มสุกเต็มทางกะทิลงไป เคี้ยวไฟอ่อนต่ออีก 10-15 นาที หรือจนกว่าหมูจะนุ่ม 6.เมื่อพะแนงสุกได้ที่แล้ว ปรงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลา ตามด้วยใบมะกรูดฉีก และพริกลงไป 7.เพิ่มความเข้มข้นด้วยถั่วสลิ้งป่นเล็กน้อย และตักใส่ภาชนะอาหาร ตกแต่งให้ดูหน้ารับประทาน 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์			

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการ จำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	30 นาที	

การทำแกงพะแนง และแกงมัสมั่น	2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	3. ศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการ ตลาด	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดใน ชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาด ที่ เกี่ยวข้องกับการขายแกงพะแนงและแกงมัสมั่น		
4. โครง การ ประกอบอาชีพ การทำแกงพะแนง และแกงมัสมั่น	4.1 บอกความสำคัญของโครงการ ประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของ โครงการ ประกอบอาชีพประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการ อาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	30 นาที	