

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชวบารมี

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

น้ำพริก พริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก๋าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายคนที่กล่าวว่า ถ้าขาดพริกแกง ที่ทำให้อาหารรสจัดจ้านแล้วจะทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น พริกแกงยังคู่ครัวไทยมาช้านานและมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพรในพริกแกงประกอบด้วยหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีพริก หอมแดง ตะไคร้ ข่า เป็นส่วนประกอบหลัก

การประกอบอาชีพขายพริกแกงจึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างกำไรให้แก่เจ้าของร้านจำนวนมากเพราะผู้คนในปัจจุบัน เวลาในการใช้ชีวิตมีจำนวนจำกัด จึงต้องการความสะดวกและรวดเร็วในการหุงหาอาหาร และอาหารจานด่วนแบบง่ายๆ ก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ที่ให้ผู้บริโภคและพ่อค้าแม่ค้าที่ประกอบอาชีพขายอาหารหันมาใช้บริการกันมากและบ่อยครั้ง เพราะนอกจากจะเป็นการประหยัดเวลาแล้ว ยังมีรสชาติอร่อยมีความสะดวกและรวดเร็วโดยที่เราไม่ต้องใช้เวลาทำกินเองสามารถเลือกกับพริกแกงได้หลายอย่างในการซื้อใส่ถุงกลับไปทานหรือนำไปประกอบอาหารที่บ้านก็ได้และมีพริกแกงมากมายให้เราเลือกรับประทาน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชวบารมี อำเภอชวบารมี จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) ขึ้น เพื่อส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมาย ประกอบอาชีพที่สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพริกแกง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) จำนวน 9 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)ได้ 1.3 บอกทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิด เป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบท ชุมชน	1 ชั่วโมง	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	2.1 บอกความเป็นมาของการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) ได้ 2.2 มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการ จัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 2.4 บอกขั้นตอนการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	2.1 ความเป็นมาของการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 2.4 ขั้นตอนการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	2.1 ความเป็นมาของการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) 2.4 ขั้นตอนการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	30 นาที	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.5 บอกขั้นตอนการทำ บรรจุภัณฑ์ การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ) ได้	2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์การทำ พริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)	2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์การทำ พริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)		
3.	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การขายพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกง ลาบ)	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไร ในการประกอบ อาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขาย สินค้า ออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้า บนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5 สามารถนำความรู้ไป ใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/ เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง/บัญชี ครัวเรือนได้	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรใน การประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขาย สินค้า ออนไลน์ 3.3 สามารถถ่ายภาพ เพื่อประชา สัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้า บนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5สามารถนำความรู้ไป ใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบ อาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบน อินเทอร์เน็ตได้ 3.5สามารถนำความรู้ไป ใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง/ บัญชีครัวเรือนได้	30 นาที	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงลาบ)
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม