

หลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองโดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม
 - วิธีการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 1.2 บอกความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 1.3บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความ เป็นไปได้ ตามบริบทชุมชน	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม	2.1 บอกความเป็นมา การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.2 มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการ จัดเตรียม อุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.4 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.5 บอกขั้นตอนการ ทำการบรรจุ	2.1 ความเป็นมาของพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.2 ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม <u>วัตถุดิบการทำพริกแกงเผ็ด</u> 1.พริกชี้ฟ้าแดงแห้งใหญ่ 5 เม็ด 2.พริกชี้หนูแดงแห้งเล็ก 12 เม็ด 3.กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ 4.หอมแดง 2 ช้อนโต๊ะ 5.ตะไคร้ 1 ½ ช้อนโต๊ะ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม และฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง

	ภัณฑ์การทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม ได้ 6.ข้าว 1 ช้อนโต๊ะ 7.ผิวมะกรูด 1 ช้อนโต๊ะ 8.กะปิ 1/2 ช้อนโต๊ะ 9.เกลือ 1 ช้อนชา <u>วัตถุดิบการทำพริกแกงส้ม</u> 1.พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดใหญ่ 15 – 20 เม็ด 2.พริกจินดาแดงแห้ง 10 เม็ด 3.หอมแดง 10 – 15 หัว 4.กระชาย 5 – 6 ชิ้น 5.เกลือ 1/2 ช้อนชา 6.กะปิ 1-2 ช้อนโต๊ะ (ถ้าเค็มมากไม่ต้องใส่เยอะ) <u>วิธีการทำพริกแกงเผ็ด</u> 1.นำกระเทียม หอมแดง ข้าว ตะไคร้ มาสับให้ละเอียด 2.หั่นผิวมะกรูดออกมา แล้วซอยให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ให้ได้ 1 ช้อนโต๊ะ 3.เตรียมครกกับสาก หั่นพริกแห้งใหญ่เป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือฉีกก็ได้ ใส่ลงไป ตามด้วยพริกแห้งเล็ก ข้าว ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ จากนั้นโขลกส่วนผสมทั้งหมด ให้แหลกละเอียด โดยที่ใส่เกลือ เพื่อให้โขลกได้ง่ายขึ้น			
--	--	--	--	--

		4.เมื่อแหลกละเอียดดีแล้ว ให้ใส่กระเทียมลงไป โขลกให้แหลกพอหยาบ ๆ เสร็จแล้ว ใส่หอมแดงตำให้ละเอียด 5.ใส่กะปิลงไป ตำให้เข้ากัน จนแหลกละเอียดเป็นเนื้อเดียว <u>วิธีการทำพริกแกงส้ม</u> 1.นำพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พริกจินดาแดงแห้ง มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เสร็จแล้ว แกะเอาเม็ดพริกออก แช่วน้ำทิ้งไว้ ในน้มนึ่ง 2.เตรียมครกกับสาก ปีบพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พริกจินดาแดงแห้ง ให้แห้ง ใส่ลงไป แล้วตำให้ละเอียด 3.ใส่หอมแดง ตามด้วยกระชาย หั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วใส่ลงไป ตำให้เข้ากัน 4.จากนั้น ใส่เกลือและกะปิ ตำให้เป็นเนื้อเดียวกัน เป็นอันเสร็จ			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ 3.3สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.1 วิทยาการอธิบาย แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 วิทยาการอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าพร้อมแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับวิทยาการ 3.3ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตาม	30 นาที	-

		3.3ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง	หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-