

หลักสูตรการทำพริกแกงสร้างรายได้

จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ความเป็นมา น้ำพริกพริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ บรรพชน รุ่นเก๋าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้ อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาด น้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการ กระตุ้น ให้ทาน อาหาร ได้เพิ่มขึ้น เท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทาง ยา สมุนไพร สมุนไพรใน น้ำพริกแกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ ข่า พริก เป็น ส่วนประกอบหลัก อาชีพขาย พริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงิน ให้กับผู้ประกอบการมานานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น พริกแกง สำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่ สามารถขายส่งออกได้ปีละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพ ทำเงินที่ มองข้ามไม่ได้ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้ เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนา อาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการ สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไป พัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลายมี รายได้มากยิ่งขึ้น หลักการ ของหลักสูตร

เพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ส่งเสริมให้ประชาชน มี ความ เป็นอยู่ ดีกินดีมีอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น พึ่งตนเองได้โดยให้ทำ ของใช้จำเป็นทั้ง เครื่องอุปโภคและเครื่อง บริโภคใช้เองสามารถลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนา คุณภาพ ชีวิตที่ดีขึ้นและสามารถ นำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน "น้ำพริก" เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่ จะต้องมีส่วนประกอบหรือ กรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้น เพื่อรวบรวม ส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมากซึ่งเป็น ที่ต้องการของตลาด

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ญ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อ เพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

จุดหมาย

1. เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ ความสามารถและฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำพริกแกง
2. เพื่อให้ประชาชน สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ ได้แก่ การวางแผนและบริหารจัดการแหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุนความต้องการของตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ - การวางแผนและบริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน - ความต้องการของตลาด - ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้	2.1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงสร้างรายได้ได้แก่ - กระบวนการและรูปแบบการ	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงสร้างรายได้ - กระบวนการและรูปแบบการทำพริกแกงสร้าง	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำพริกแกงสร้างรายได้ 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้		4

		ทำพริกแกงสร้างรายได้ - ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ 2.2 สามารถเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่ ขั้นตอนในการเตรียม วัสดุ และส่วนประกอบได้ 2.5 สามารถอธิบายและสาธิตการทำพริกแกง แก้ว วัสดุอุปกรณ์ วิธีการ/ขั้นตอน/ข้อควรระวังในเก็บรักษา 2.6 สามารถอธิบายและสาธิตการพริกแกง	รายได้ - ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ 2.2 การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุสำหรับการทำพริกแกง - วัตถุดิบและส่วนประกอบ 2.3 การเตรียมอุปกรณ์ - ทำความสะอาด - การการหั่นและขั้นตอนการใส่ส่วนผสม	ชุมชน พร้อมจัดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสร้างรายได้ 2.5 วิทยากรบรรยายและสาธิต 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงทดสอบหลังเรียน 2.7 ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง 2.8 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด จดบันทึกผลการเรียนรู้		
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง 2. การคิดคำนวณต้นทุนกำไร	1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 2. ฝึกปฏิบัติการ คิดคำนวณต้นทุน กำไร 3. ครูและผู้เรียน ร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา