

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน 6 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี	1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ	4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมูจำนวน 20 นาที

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

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมูจำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
2. อุปกรณ์การทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
3. วิธีการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมูจำนวน 20 นาที

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

4. โครงการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

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. เอกสารประกอบการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการในการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู ได้รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปตามศักยภาพ 5. ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู	1 บอกประวัติของการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู ได้ 3 บอกการทำแกง	1. ประวัติของการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติและขั้นตอนการทำ วัตถุดิบสำหรับแกงเขียวหวาน ➢ เนื้อไก่ 2 กิโลกรัม ➢ น้ำพริกแกงเขียวหวาน	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมู 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำแกงเขียวหวานและแกงพะเนียงหมูและฝึก	30 นาที.	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เชียวหวานและแกงพะแนง หมู ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอน การทำแกงเชียวหวานและ แกงพะแนงหมู	➤ มะเขือเปราะ 20 ลูก ➤ พริกชี้ฟ้าสีแดง 6-7 เม็ด ➤ ใบมะกรูด 10 ใบ ➤ ใบโหระพา 1 ถ้วย ➤ น้ำปลาดี 6 ช้อนโต๊ะ ➤ น้ำตาลปี๊บ 4 ช้อนโต๊ะ ➤ กะทิ 1,000 กรัม วัตถุดิบสำหรับแกงพะแนงหมู ➤ น้ำพริกแกงพะแนง ➤ น้ำมันพืช ➤ กะทิ 1,000 กรัม ➤ เนื้อหมู 1 กิโลกรัม ➤ ใบมะกรูดฉีก ➤ น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ ➤ น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อน โต๊ะ ➤ ใบโหระพา ➤ ใบมะกรูดซอย (ตักแต่ง) ➤ พริกชี้ฟ้าแดงซอย (ตักแต่ง)	ปฏิบัติการทำแกงเชียวหวานและแกงพะแนงหมู 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำแกงเชียวหวานและแกงพะแนงหมู		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>วิธีการทำ การทำแกงเขียวหวาน</u> 1. เทกะทิใส่กระทะ ตั้งไฟ แล้วก็ใส่น้ำพริกแกงลงไป 2. ใส่เนื้อไก่ที่หั่นไว้ลงผัดกับ น้ำพริกแกง 3. ฉีกใบมะกรูดลงไปแล้วเท กะทิที่เหลือรอนจนเดือด 4. ใส่มะเขือลงไปตามด้วย พริกชี้ฟ้า 5. ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา 6. พอสุกได้ที่แล้วหั่นใส่ใบ โหระพา เสร็จ <u>วิธีการทำแกงพะแนงหมู</u> 1. ใส่น้ำมันพืชหรือหัวกะทิลง ในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำพริกแกงพะแนงลงผัด จนหอม เติมหะทิลงผัดจน หอมและแตกมัน 2. ใส่เนื้อหมูและใบมะกรูดลง ผัด 3. ปรงรสด้วยน้ำปลา และ น้ำตาลปีบ 4. ผัดผสมจนเนื้อหมูสุกและ			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		น้ำเริ่มขึ้น ใส่ใบโหระพาลง ผัด ยกลงจากเตา 5. ตักใส่จาน โรยด้วยใบ มะกรูดซอย และพริกชี้ฟ้า แดงซอย เสร็จ 3. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบ บรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การ จัดทำบรรจุภัณฑ์			
3. การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำแกง เขียวหวานและ แกงพะแนงหมู	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการ ตลาด 5. การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย การกระจายสินค้า และการ ส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อ ออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาด ออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการ	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการ จำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการ ตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการ ขายการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		โฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4. โครงการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานและแกงพะแนงหมู	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	