

หลักสูตร การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม)

จำนวน 5 ชั่วโมง

ด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรม และรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ ด้านการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาตามมาอย่างมากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อการเลี้ยงตนเองและครอบครัวแล้วยังเป็นสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

พริกแกง เป็นส่วนประกอบของอาหารคู่คนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก๋าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารที่แสนอร่อยอย่างกลมกลืนสมุนไพรในพริกแกงประกอบด้วยสมุนไพรที่หลากหลายชนิด นำมาตำเข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกันโดยมีตะไคร้ ข่า กระชาย พริกเป็นส่วนประกอบหลัก อีกทั้งแม่บ้านสมัยนี้กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกับผู้ชาย อะไรที่สะดวกรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ให้กับผู้ประกอบการมานานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็นตามท้องตลาดพริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพที่ทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยมกันมาก คือ พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดจึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนไทยในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพการทำพริกแกงได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจพริกแกง จำนวน 30 นาที
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำพริกแกง
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจพริกแกง
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกแกง จำนวน 4 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำพริกแกง
 2. ขั้นตอนการทำพริกแกง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกแกง จำนวน 30 นาที
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม)
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำพริกแกงได้อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
๓. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) จำนวน 30 นาที -อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำพริกแกง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม) 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกง	1. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกง พริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม 2. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำพริกแกง	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำพริกแกง 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกแกงพริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง 2. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง	1. ขั้นตอนการทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม) 1.1 ส่วนผสม 1.2 การทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) 1.3 การผสมพริกแกง(พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) 1.4 การตำพริกแกง(พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม)	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตการ ทำพริกแกง (พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำพริกแกงพริกแกงเผ็ด ข้าว ตะไคร้ หอม กระเทียม ผีวมะกรูด 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำพริกแกงพริกแกงส้ม ตะไคร้ หอม กระเทียม กระชาย 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์กรความรู้ร่วมกัน ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม	-	4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกแกง(พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม) จำนวน 30 นาที - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึง พอใจในการจัดการเรียน การสอน	1. การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดจำหน่าย หน้าบ้าน การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายการคิดราคา ต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย หน้าบ้าน ขายออนไลน์ 2. ประเมินผลการเรียนรู้	30 นาที	-

