

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก

ความเป็นมา

น้ำพริกแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อนหรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที

น้ำพริกแกงเผ็ดเป็นน้ำพริกแกงของไทย ซึ่งส่วนผสมหลักของแกงเผ็ด ประกอบด้วยเครื่องเทศหลายชนิด ที่มีกลิ่นหอม และมีรสเผ็ดร้อนบดเข้าด้วยกันให้ละเอียด เป็นเนื้อเดียวกัน

ในปัจจุบันการทำน้ำพริกแกงเผ็ด เป็นน้ำพริกแกงที่มีคนนิยมใช้มากที่สุด เนื่องจากคนส่วนใหญ่นิยมนำมาปรุงอาหารในครัวเรือน ดังนั้น กศน.อำเภอบางมูลนาก จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำน้ำพริกแกงเผ็ด เพื่อเป็นการส่งเสริมการประกอบอาชีพที่สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายในการจัดกิจกรรม มีดังนี้

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวนระยะเวลาในการจัดกิจกรรมรวมทั้งหมด 6 ชั่วโมง แบ่งได้ ดังนี้

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 1. ภาคทฤษฎี | 2 | ชั่วโมง |
| 2. ภาคปฏิบัติ | 4 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมขึ้น

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ | จำนวน 10 นาที |
| 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | จำนวน 5 นาที |
| 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ | จำนวน 5 นาที |
| 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ | จำนวน 5 นาที |

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมขึ้น

- | | |
|--|-----------------|
| 1. ประวัติของน้ำพริกแกงเผ็ด | จำนวน 5 นาที |
| 2. อุปกรณ์การทำน้ำพริกแกงเผ็ด | จำนวน 5 นาที |
| 3. วิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ด | จำนวน 3 ชั่วโมง |
| 3.1 การเลือกวัตถุดิบ | |
| 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า | |
| 3.3 รูปแบบการทำน้ำพริกแกงเผ็ด | |
| - แบบเผ็ดมาก | |
| - แบบเผ็ดน้อย | |
| 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า | |
| - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ | จำนวน 1 ชั่วโมง |

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมขึ้น

- | | |
|--|---------------|
| 1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน | จำนวน 5 นาที |
| 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย | จำนวน 10 นาที |
| 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน | จำนวน 5 นาที |
| 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด | จำนวน 5 นาที |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมชั้น
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก แกงเผ็ด	1. บอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย	10 นาที	
		2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด ได้	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ	- การบรรยาย	5 นาที	
		3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด ได้	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ ธุรกิจ	- การบรรยาย	5 นาที	
		4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด ได้	4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพ	- การบรรยาย	5 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก แกงเผ็ด	1. บอกประวัติของการทำน้ำพริกแกง เผ็ดได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำน้ำพริกแกงเผ็ด ได้ 3. บอกวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้ 4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุ ภัณฑ์ได้	1. ประวัติของน้ำพริกแกงเผ็ด 2. อุปกรณ์การทำน้ำพริกแกงเผ็ด 3. วิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ด 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำน้ำพริกแกงเผ็ด - แบบเผ็ดมาก - แบบเผ็ดน้อย 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	- การบรรยาย - การบรรยาย - สาธิต และการฝึก ปฏิบัติจริง - การบรรยาย - สาธิต และการฝึก ปฏิบัติจริง	5 นาที 5 นาที 1 ชั่วโมง	 3 ชั่วโมง 1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้ง ได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการตลาด	- การบรรยาย - การบรรยาย - การบรรยาย - การบรรยาย	5 นาที 10 นาที 5 นาที 5 นาที	