

หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร (อพ 3016)

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรม

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

พริกแกงสมุนไพร เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก่าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืนจนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร ในพริกแกงประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็นพริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละหลายๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยมมากคือ พริกแกงเผ็ด พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงส้ม เป็นต้น ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชนเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพรขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปที่สนใจได้มีทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนในท้องถิ่นให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้เพื่อใช้เป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ
4. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 2.2 การทำพริกแกงสมุนไพร
 - พริกแกงส้ม
 - พริกแกงเผ็ด
 - พริกแกงเขียวหวาน
 - 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกงสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
 - 3.1 วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้
 - 3.2 การคิดคำนวณต้นทุน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
2. บรรยาย
3. สนทนา/แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/เอกสารประกอบการเรียน
2. ตัวอย่างน้ำพริกแกงสมุนไพร
3. วัสดุ อุปกรณ์
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น YouTube
5. วิทียากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมผู้สมัคร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรทำพริกแกงสมุนไพร

จำนวน 10 ชั่วโมง

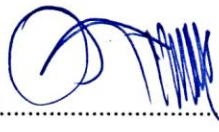
กลุ่มวิชาอาชีพกลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 บอกความสำคัญ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร 1.2 ผู้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร เช่น ความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	2.1 สามารถทำพริกแกงสมุนไพรได้ 2.2 บอกขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกงสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายได้	2.1 วัสดุ อุปกรณ์ การทำพริกแกงสมุนไพร 2.2 วิธีการทำพริกแกงสมุนไพร - พริกแกงส้ม - พริกแกงเผ็ด - พริกแกงเขียวหวาน	1.1 วิทยากรบรรยายวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร 2.2 วิทยากรอธิบายวิธีการทำและสาธิตการทำพริกแกงสมุนไพรและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

		3.3 ขั้นตอนการเก็บพริกแกง สมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการ จำหน่าย	1.4 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการ เก็บพริกแกงสมุนไพรและ บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย		
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการทำพริกแกง สมุนไพร	3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไรได้	3.1การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำพริกแกง สมุนไพร 3.2 การคิดคำนวณต้นทุน กำไร	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน และฝึกปฏิบัติ 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร 3.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปความรู้ ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
			รวมทั้งสิ้น	3	7

การอนุมัติหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดลำพูน ประจำปีงบประมาณ 2568 เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนื่องบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประจำปีงบประมาณ 2568 ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตร การจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2568 ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน และเห็นชอบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปี งบประมาณ 2568 ดังกล่าว

ว่าที่ร้อยตรี..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดำรงค์ องค์กร)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน