หลักสูตรโครงการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านการพัฒนาอาชีพ
(รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำพริกแกงอาหารไทย
จำนวน 15 ชั่วโมง
(กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำพริกแกงอาหารไทย
จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ในสถานการณ์ปัจจุบันที่มีวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนต้องเปลี่ยนแปลงไป ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงต้องหารายได้เสริม อาหารถือเป็นปัจจัย 4 ในการดำรงค์ชีวิตและพริกแกงก็ถือได้ว่าเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารที่คนนิยมรับประทาน กันทุกเพศทุกวัยการทำพริกแกงเพื่อเป็นรายได้เสริมจึงเป็นอีกอาชีพที่น่าสนใจ

ศกร.ตำบลบ้านปวง จึงจัดทำหลักสูตรการทำพริกแกงอาหารไทยขึ้น เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน เพื่อฝึกทักษะอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทยและมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงอาหารไทย
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน	15	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	5	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	10	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
   1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
   1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 ชั่วโมง
   2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกงอาหารไทย
   2.2 การทำพริกแกงอาหารไทย
   2.3 การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การประเมิน

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำพริกแกงอาหารไทย

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
2. ทะเบียนคุม
3. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายศุภวิชญ์ ศรีสอนใจ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายปฐม ติ๊บหน่อ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอรทัย ทาอาสา)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทุ่งหัวช้าง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงอาหารไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 ครูให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย 1.2 ครูให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิต และการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	2 3	- -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน)	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน) ได้ถูกต้อง 2.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน) ได้ถูกต้อง	2.1 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำพริกแกงเขียวหวาน 2.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำพริกแกงเขียวหวาน 2.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำพริกแกงเขียวหวาน 2.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	2.1 วิทยากรให้ความรู้การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ในการประกอบอาชีพประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน) 2.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 2.1.2 วิทยากรสาธิตประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน)	-	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน		2.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ให้เกิดทักษะประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเขียวหวาน)		
3. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด)	3.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด) ได้ถูกต้อง 3.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด) ได้ถูกต้อง 3.3 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ด 3.2 วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียม วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำพริกแกงเผ็ด 3.3 ผู้เรียนฝึกทักษะการทำพริกแกงเผ็ด 3.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	3.1 วิทยากรให้ความรู้การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ในการประกอบอาชีพประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด) 3.1.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 3.1.2 วิทยากรสาธิตประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด) 3.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ให้เกิดทักษะประกอบการทำพริกแกงอาหารไทย (การทำพริกแกงเผ็ด)	-	5