

หลักสูตรอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxxx

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำพริกแกงเผ็ด ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำพริกแกงเผ็ด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำพริกแกงเผ็ด	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญและได้รับความรู้เบื้องต้นในการทำพริกแกงเผ็ด	ความรู้เบื้องต้นในการทำพริกแกงเผ็ด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำพริกแกงเผ็ด	15 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกงเผ็ด	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำพริกแกงเผ็ด	1. วัสดุอุปกรณ์ 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ 3. การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกงเผ็ด	15 นาที	-
3	วิธีการทำพริกแกงเผ็ด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำพริกแกงเผ็ดได้	ขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ด	วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ดและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	2 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง

วิทยาการ..... กลุ่มสนใจ กลุ่มชั้นเรียน รายบุคคล
 หลักสูตร..... วิชาการทำพริกแกงเผ็ด..... จำนวน..... 3..... ชั่วโมง (เรียนวันละ..... 3..... ชั่วโมง)
 วันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	9.00 -12.00 น.	วิทยาการอธิบายความสำคัญและความรู้เบื้องต้น ในการทำพริกแกงเผ็ด วิทยาการอธิบายการจัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ เช่น พริกแกง, ขิง, ข่า, ตะไคร้, กระชาย, กะปิ, หอมแดง, กระเทียม, ผีวมะกรูด 1. วิทยาการอธิบายขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ด วิธี ทำดังนี้ - ทำการโคลกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันโดยเริ่ม จาก ผีวมะกรูด ให้ละเอียด - จากนั้นใส่พริกแกงแห้งและเกลือป่น โดยพริก จะต้องแช่น้ำและล้างให้สะอาด เพื่อช่วยให้โขลก ง่าย และล้างสิ่งสกปรกออก และโขลกให้ละเอียด - จากนั้นใส่ ข่าซอย ตะไคร้ซอย โขลกให้ละเอียด จากนั้นใส่ กระเทียม หอมแดง โขลกให้ละเอียด เข้าด้วยกัน - ใส่กะปิ ซึ่งเป็นส่วนผสมลำดับสุดท้าย โขลกให้ ทุกอย่างเข้ากันให้ดี 2. วิทยาการสาธิตวิธีการทำพริกแกงเผ็ดพร้อม แนะนำเทคนิค ข้อสังเกตในการทำพริกแกงเผ็ด 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอนในการทำ พริกแกงเผ็ด 4. วิทยาการสรุปกิจกรรม ข้อเสนอแนะ/คำแนะนำ	3 ชม.

ลงชื่อ..... วิทยาการ
 (.....)
 วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม