

หลักสูตรการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริก 3 รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริก 3 รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา),พริกแกงคั่ว,พริกเผา)	- อุปกรณ์ ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ชั่งนึ่ง ๕.ตะหลิว ๖.ถาด วัตถุดิบในการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา) ๑. กระเทียม ๒ กิโลกรัม ๒. พริกแห้ง ๒ กิโลกรัม ๓. กะปิ ๑ กิโลกรัม ๔. มะขามเปียก ๑ กิโลกรัม ๕. เกลือ ๒ กิโลกรัม ๖. ตะไคร้ ๒ กิโลกรัม ๗. ข่า ๒ กิโลกรัม ๘. มะกรูด ๑ กิโลกรัม ๙. กระปุกใส ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา) และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา) - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา) - การทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา) - ขั้นตอนการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)		๔ ชั่วโมง

		<p>- สามารถทำ น้ำพริก ๓ รส (พริก แกงส้ม,พริกแกงคั่ว ,พริกเผา)</p>	<p>พริกแกงส้ม ๑. นำเอาพริกแห้งเม็ดใหญ่แช่น้ำจน นิ่มเอาเม็ดออก พริกชี้ฟ้าแดงสดหั่น ท่อนเคาะเอาเม็ดออก พริกชี้ฟ้า แห้งแช่น้ำพอนิ่มใส่ครกโขลกพร้อม กับกระเทียม หอมแดง กระชาย ลวกเปลือกหั่นท่อน กะปิและเกลือ ป่น ๒. โขลกให้ส่วนผสมทุกอย่างแหลก และเนื้อเนียน ๓. นำเอาพริกแกงส้ม ใส่ภาชนะปิด ให้มิดชิดและนำเข้าตู้เย็น</p> <p>พริกแกงคั่ว ๑. ส่วนผสมทั้งหมด ๒. นำพริกแห้งผึ่งแดดจัดๆให้พริก กรอบ จะตำแหลกง่าย (หรือสะดวก แช่น้ำก็ได้) ลงตำพอแหลก ใส่ผิว มะกรูด ข่า ตะไคร้ ตำให้แหลกใน ระดับหนึ่ง ใส่หอมและกระเทียม ตำ ต่อไปจนละเอียดดี สุดท้ายใส่กะปิ ลงไปตำให้เข้ากันจนเนื้อพริกแกง เนียนดี ๓. ตักแบ่งใส่ถุง เก็บไว้ในช่องฟรีส เพื่อใช้ครั้งต่อไป</p> <p>พริกเผา ๑. ปั่นหอมเจียวให้ละเอียด เทใส่ ชามผสมเตรียมไว้ ปั่นกุ้งแห้งให้ ละเอียด เทใส่ชามผสมไว้ ๒. ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน แล้ว นำมาปั่นอีกรอบ เพื่อให้ละเอียดขึ้น ๓. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชที่ได้จาก การเจียวกระเทียมลงไป ใช้ไฟ อ่อนๆ ในการผัด ๔. ใส่กะปิ น้ำตาลมะพร้าว น้ำ มะขามเปียก เกลือ น้ำปลา คนพอ ให้ละลายเข้ากันดี</p>	<p>แบบต่าง ๆ พร้อมกับ การตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน</p>		
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ สามารถ</p>		

		ในการประกอบอาชีพ		เก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริก ๓ รส (พริกแกงส้ม,พริกแกงคั่ว,พริกเผา)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-