

# ชื่อหลักสูตรการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพ การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

**เป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน	- อุปกรณ์การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ซีอิ๊ว ๕.ตะหลิว ๖.ถาด -วัสดุการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ 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. กระพุกใส่ ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวานและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวานแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	<p>การทำพริกแกง ส้ม,พริกแกงเผ็ด, พริกแกง เขียวหวาน</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำพริกแกงส้ม ,พริกแกงเผ็ด,พริก แกงเขียวหวาน -สามารถทำพริก แกงส้ม,พริกแกง เผ็ด,พริกแกง เขียวหวาน</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำพริกแกงส้ม ,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน - การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกง เขียวหวาน - ขั้นตอนการทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริก แกงเขียวหวาน <b>พริกแกงส้ม</b> ๑. นำเอาพริกแห้งเม็ดใหญ่แช่น้ำจนนิ่มเอาเม็ด ออก พริกชี้ฟ้าแดงสดหั่นท่อนเคาะเอาเม็ดออก พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำพอนิ่มใส่ครกโขลกพร้อมกับ กระเทียม หอมแดง กระชายลอกเปลือกหั่นท่อน กะปิและเกลือป่น ๒. โขลกให้ส่วนผสมทุกอย่างแหลกและเนื้อ เนียน ๓. นำเอาพริกแกงส้ม ใส่ภาชนะปิดให้มิดชิดและ นำเข้าตู้เย็น <b>พริกแกงเผ็ด</b> ๑. ส่วนผสมทั้งหมด ๒. นำพริกแห้งผึ่งแดดจัดๆให้พริกกรอบ จะตำ แหลกง่าย (หรือสะดวกแช่น้ำก็ได้) ลงตำพอ แหลก ใส่ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ ตำให้แหลกใน ระดับหนึ่ง ใส่หอมและกระเทียม ตำต่อไปจน ละเอียดดี สุดท้ายใส่กะปิลงไปตำให้เข้ากันจน เนื้อพริกแกงเนียนดี ๓. ตักแบ่งใส่ถุง เก็บไว้ในช่องฟรีส เพื่อใช้ครั้ง ต่อไป <b>พริกเผา</b> ๑. นำเอาพริกชี้ฟ้าเม็ดสีเขียวหั่นท่อนเคาะเอา เม็ดออก ๒. พริกชี้ฟ้าสด ใส่ครกโขลกพร้อมกับกระเทียม หอมแดง ตะไคร้ซอย ข่า ผิวมะกรูด รากผักชีหั่น ท่อน พริกไทยป่น ลูกผักชีคั่ว กะปิและเกลือป่น โขลกให้ส่วนผสมทุกอย่างแหลกและเนื้อเนียน ๓. นำเอาพริกแกงเขียวหวาน ใส่ภาชนะปิดให้ มิดชิด ๔. นำนำเข้าตู้เย็น</p>	<p>- วิทยากรให้ ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำ พริกแกงส้ม ,พริกแกงเผ็ด ,พริกแกง เขียวหวาน พร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการ เรียนการสอน</p>		๔ ชั่วโมง
๓	<p>การจัดการและ การจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>- วิทยากร บรรยาย เทคนิคการทำ บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิด</p>	๓๐ นาที	

		มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		เอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดคล้องคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำพริกแกงส้ม,พริกแกงเผ็ด,พริกแกงเขียวหวาน