

หลักสูตร การทำเครื่องแกงและน้ำพริก
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรม จำนวน 19 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

1. ความเป็นมา

เครื่องแกงและน้ำพริก เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชน รุ่นเก๋าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทาน อาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพรในเครื่องแกงและน้ำพริกแกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยัง ทำงานนอกบ้านเหมือนกันผู้ชาย อะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงิน ให้กับผู้ประกอบการมานานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น พริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ ปีละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ พริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด กศน.อำเภอบ้านด่านลานหอย จึงส่งเสริมการเรียนรู้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(อาชีพระยะสั้น) การทำเครื่องแกงและน้ำพริก มุ่งเน้นให้ผู้สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไป ปฏิบัติได้จริง เนื่องจากสิ่งที่มาจัดทำหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนในการผลิตน้อยและสามารถจำหน่ายได้ง่าย

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ๑ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

3. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

หลักสูตร การทำเครื่องแกงและน้ำพริก ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 19 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 7 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

6. เนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 5 เรื่อง ดังนี้

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครื่องแกงและน้ำพริก
2. การคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่าย
3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การทำเครื่องแกงและน้ำพริก วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกง
4. การทำเครื่องแกงและน้ำพริกเพื่อการขาย
5. การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

7. แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

1. ใบความรู้
2. ผลงานจริง
3. การพบกลุ่มเรียนรู้

8. การวัดประเมินผลการเรียน วิธีการวัดและประมุลผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการปฏิบัติจริง ผลงานของผู้เรียน

9. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ เกี่ยวกับประโยชน์ของการทำเครื่องแกงและน้ำพริก
2. ผู้เรียนการคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่ายได้
3. ผู้เรียนสามารถผลิต เครื่องแกงและน้ำพริก เพื่อนำไปขายได้
4. ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์ ที่ ได้มาตรฐานและสวยงามเพื่อจำหน่ายได้

10. โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 5 เรื่อง

เรื่องที่ 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

- 1.1 สมุนไพรต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการเครื่องแกง
- 1.2 ส่วนของสมุนไพรต่าง ๆ และวิธีนำมาใช้ในการทำเครื่องแกง
- 1.3 ลักษณะของเครื่องแกงและน้ำพริก
- 1.4 การนำมาใช้ประโยชน์

เรื่องที่ 2.การคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่าย จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

- 2.1. ประมาณการต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาจัดจำหน่าย
- 2.2. ต้นทุน ราคาขายของคู่แข่ง (ถ้ามี)
- 2.3. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบอาชีพต่อเดือน

เรื่องที่ 3.วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 2 ชั่วโมง

เรื่องที่ 4.การทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง

- 4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก
- 4.2 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก
- 4.3 ขั้นตอนและวิธีการการทำเครื่องแกงและน้ำพริก

เรื่องที่ 5.การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย จำนวน 4 ชั่วโมง

- 5.1 ความหมายของบรรจุผลิตภัณฑ์
- 5.2 ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ใส่ลงในถุง
- 5.3 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย
- 5.4 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

11. รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครื่องแกงและน้ำพริก	1. 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องประโยชน์ของสมุนไพรชนิดต่างๆ	1.1 สมุนไพรต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการเครื่องแกง 1.2 ส่วนของสมุนไพรต่าง ๆ และวิธีนำมาใช้ในการทำเครื่องแกง 1.3 ลักษณะของเครื่องแกงและน้ำพริก	วิทยาการบรรยายให้ความรู้	1 ชั่วโมง 30 นาที	
2	การคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่าย	2.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการคิด	2.1. ประมาณการต้นทุนการผลิตและการกำหนด	วิทยาการบรรยายให้ความรู้	1 ชั่วโมง 30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ต้นทุนกำไรและบัญชีรายรับ-รายจ่าย	ราคาจัดจำหน่าย 2.2. ต้นทุน ราคาขายของคู่แข่ง (ถ้ามี) 2.3. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบอาชีพต่อเดือน			
3	วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก	3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก	3.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	2 ชั่วโมง	-
4	การทำเครื่องแกงและน้ำพริก	4.1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเครื่องแกงแต่ละชนิดได้ 4.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 4.2 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 4.3 ขั้นตอนและวิธีการ การทำเครื่องแกงและน้ำพริก - เครื่องแกงเขียวหวาน - เครื่องแกงใต้ - น้ำพริกนรก - น้ำพริกแมงดา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง
5	การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	5.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	5.1 ความหมายของบรรจุผลิตภัณฑ์ 5.2 ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ใส่ลงในถุง 5.3 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย 5.4 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

12. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

13. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

14. การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายบุญมี มากมูล)

ครู กศน.ตำบลวังน้ำขาว

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายบุญเสริม อิ่มหน้า)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุพรรณิ พุฒฤทธิ์)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางริสา วัฒนะรัตน์)

ผอ.กศน.อำเภอศรีมาศ

ปฏิบัติหน้าที่ ผอ.สกร.อำเภอศรีมาศ

รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.อำเภอบ้านด่านลานหอย