

## หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร (อพ 3016)

จำนวน 10 ชั่วโมง

### กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรม

#### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

พริกแกงสมุนไพร เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก่าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืนจนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร ในพริกแกงประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็นพริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมากๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยมมากคือ พริกแกงเผ็ด พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงส้ม เป็นต้น ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพรขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปที่สนใจได้มีทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้

#### หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนในท้องถิ่นให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพพร้อมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้เพื่อใช้เป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

#### จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ
4. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

#### ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
    - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
    - 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 2.2 การทำพริกแกงสมุนไพร
    - พริกแกงส้ม
    - พริกแกงเผ็ด
    - พริกแกงเขียวหวาน
  - 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกงสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 3.1 วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้
  - 3.2 การคิดคำนวณต้นทุน

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

2. บรรยาย
3. สนทนา/แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/เอกสารประกอบการเรียน
2. ตัวอย่างน้ำพริกแกงสมุนไพร
3. วัสดุ อุปกรณ์
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น YouTube
5. วิทียากร

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมผู้ฝึกปฏิบัติ
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรทำพริกแกงสมุนไพร

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพกลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรม

| เรื่อง                                      | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                       | เนื้อหา                                                                                                                                                  | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                             | จำนวนชั่วโมง |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|                                             |                                                                                                             |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร | 1.1 บอกความสำคัญ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร                                        | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร<br>1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร | 1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร<br>1.2 ผู้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร เช่น ความต้องการของตลาด | 1 ชั่วโมง    | -         |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร   | 2.1 สามารถทำพริกแกงสมุนไพรได้<br>2.2 บอกขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกงสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายได้ | 2.1 วัสดุ อุปกรณ์ การทำพริกแกงสมุนไพร<br>2.2 วิธีการทำพริกแกงสมุนไพร<br>- พริกแกงส้ม<br>- พริกแกงเผ็ด<br>- พริกแกงเขียวหวาน                              | 1.1 วิทยากรบรรยายวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร<br>2.2 วิทยากรอธิบายวิธีการทำและสาธิตการทำพริกแกงสมุนไพรและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ                                                   | 1 ชั่วโมง    | 6 ชั่วโมง |

|                                                               |                                                                                  | 3.3 ขั้นตอนการเก็บพริกแกง<br>สมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการ<br>จำหน่าย                        | 1.4 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการ<br>เก็บพริกแกงสมุนไพรและ<br>บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย                                                                                                          |              |              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| เรื่อง                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                            | เนื้อหา                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                        | จำนวนชั่วโมง |              |
|                                                               |                                                                                  |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| 3.การบริหาร จัดการในการ<br>ประกอบอาชีพการทำพริกแกง<br>สมุนไพร | 3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของ<br>ตลาดได้<br>3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไรได้ | 3.1การบริหารจัดการในการ<br>ประกอบอาชีพการทำพริกแกง<br>สมุนไพร<br>3.2 การคิดคำนวณต้นทุน กำไร | 3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความ<br>ต้องการของตลาดในชุมชน<br>และฝึกปฏิบัติ<br>3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน<br>กำไร<br>3.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วม<br>แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปความรู้รวม<br>กัน | 1<br>ชั่วโมง | 1<br>ชั่วโมง |
|                                                               |                                                                                  |                                                                                             | รวมทั้งสิ้น                                                                                                                                                                                    | 3            | 7            |