หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง(อาชีพระยะสั้น)
หลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขาย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมตาบง

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

จังหวัดนครสวรรค์

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(อาชีพระยะสั้น)

ชื่อหลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขาย

ความสำคัญ

น้ำพริกพริกแกงเผ็ด เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก่าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพรในน้ำพริกแกงเผ็ดในน้ำพริกแกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก

อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกันผู้ชาย อะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขาย**พริกแกงสำเร็จรูป**นี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น **พริกแกงสำเร็จรูป**ในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมาก ๆ อาชีพขาย**พริกแกงสำเร็จรูป**จึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และ**พริกแกงสำเร็จรูป**ที่นิยมมากคือ พริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด กศน.อำเภอชุมตาบง จึงส่งเสริมการเรียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(อาชีพระยะสั้น) การทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขายขึ้น

หลักสูตรการทำพริกแกง เผ็ดเพื่อการขาย มุ่งเน้นให้ผู้ที่สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เนื่องจากสิ่งที่มาใช้ทำหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนในการผลิตน้อยและสามารถจำหน่ายได้ง่าย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความสามารถในการทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขายได้
2. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียน มีความรู้เกิดทักษะอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขายได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

เนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 5 เรื่อง ดังนี้

1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงเผ็ด

2.การคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่าย

3.มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การทำพริกแกงเผ็ด วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกงเผ็ด

4.การ ทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขาย

5.การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

/ระยะเวลา...

ระยะเวลาเรียน

หลักสูตร การทำพริกแกงเพื่อการขาย ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 50 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 20 ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

1.ใบความรู้

2.ผลงานจริง

4.การพบกลุ่มเรียนรู้

การวัดประเมินผลการเรียน วิธีการวัดและประมูลผลการเรียน ประกอบด้วย

1.การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน/การรับรู้/การมีส่วนร่วม

2.การสังเกตการปฏิบัติจริง ผลงานของผู้เรียน

3.กิจกรรมของกลุ่ม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ เกี่ยวกับประโยชน์ของการบูร

2.ผู้เรียนการคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่ายได้

3.ผู้เรียนสามารถผลิต พริกแกงเผ็ดเพื่อนำไปขายได้

4. ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์ ที่ ได้มาตรฐานและสวยงามเพื่อจำหน่ายได้

โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 5 เรื่อง

เรื่องที่ 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงเผ็ด 15 ชั่งโมง

1.1 สมุนไพรต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการทำพริกแกง

1.2 ส่วน ของสมุนไพรต่าง ๆ และวิธีนำมาใช้ในการทำพริกแกง

1.3 ลักษณะของของพริกแกงเผ็ด

1.4 การนำมาใช้ประโยชน์

เรื่องที่ 2.การคิดต้นทุนกำไร บัญชี-รับจ่าย 15 ชั่วโมง

2.1. ประมาณการต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาจัดจำหน่าย

2.2. ต้นทุน ราคาขาย ราคาขายของคู่แข่ง (ถ้ามี)

2.3. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบอาชีพต่อเดือน รายรับ-รายจ่าย

/เรื่องที่ 3....

เรื่องที่ 3.มาตรฐานผลิตภัณฑ์การทำพริกแกงเผ็ด วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกงเผ็ด 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 4.การ ทำพริกแกงเผ็ดเพื่อการขาย 9 ชั่วโมง

4.1 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำพริกแกงเผ็ด

4.2 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกงเผ็ด

4. 3 ขั้นตอนและวิธีการการทำพริกแกงเผ็ด

4. 4 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

4. 5 คำนวณต้นทุนการผลิต

เรื่องที่ 1 3.การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย 5 ชั่วโมง

13.1 ความหมายของบรรจุผลิตภัณฑ์

1 3.2 ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ใส่ลงในถุง

13.3 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

ส่วนผสมที่ใช้ประกอบด้วย

- พริกแห้งใหญ่ 16 กิโลกรัม
- กระเทียม 16 กิโลกรัม
- หอม 16 กิโลกรัม
- ตระไคร้ 25 กิโลกรัม
- ข่า 20 กิโลกรัม
- เกลือ 4 กิโลกรัม
- กะปิ 19 กิโลกรัม
- มะกรูด 17 กิโลกรัม

ราคาขายส่ง 65 บาท/กิโลกรัม

ราคาขายปลีก 70 บาท/กิโลกรัม