

หลักสูตรการทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2568 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความ ต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง น้ำพริก" มีความหมายมาจาก การปรุงด้วยการนำสมุนไพรพริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาวแตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น น้ำพริก เป็นวิธีปรุงอาหารหรือ เครื่องปรุงอาหาร โดยการนำเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ลงโขลกรวมกันในครก โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกต่างๆ

ชนิดของน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกที่ลักษณะค่อนข้างแห้ง และน้ำพริกลักษณะมีน้ำขลุกขลิกคนในสมัยก่อนนิยม รับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้น เพื่อเพิ่มรสชาติและดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริก ถูกใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหาร หรือใช้ในการรับประทาน เป็นกับข้าว ก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริก แบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบ หรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้นเพื่อรวบรวมส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลด ขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมาก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำน้ำพริกแกงเผ็ด
2. มีทักษะการทำน้ำพริกแกงเผ็ด
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำน้ำพริกแกงเผ็ด

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

รวมทั้งสิ้น 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1. ความรู้พื้นฐานด้าน การทำน้ำพริก 1.1 อุปกรณ์การทำ น้ำพริกแกงเผ็ด 1.2 ความรู้เกี่ยวกับ น้ำพริกแกงเผ็ด 1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด 2.การจัดหาและคัดเลือกวัตถุดิบ	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการ ทำน้ำพริก 2. วิทยากรนำน้ำพริกเป็นตัวอย่าง พร้อมอธิบาย 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชม.	
ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้	1.ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด 2.วิธีการเลือกใส่ส่วนผสมของน้ำพริกแกงเผ็ด	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอน และ สาธิตการทำน้ำพริกแกงเผ็ด 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ ทำ น้ำพริกแกงเผ็ด		3 ชม.
ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาด	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การ บริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์ สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างน้ำพริก
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ เอกสารหลักฐานการศึกษา

ที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา