

หลักสูตร การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู, น้ำพริกปลาร้าบอง)

จำนวน 16 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธาราม

1. ความเป็นมา

ตามนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ส่งเสริมให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นสามารถพึ่งพาตนเองได้ มีการประกอบอาชีพที่ยั่งยืน โดยมีได้มุ่งเน้นรายได้หลักเพียงอย่างเดียว ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงค่าครองชีพการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น สภาพบ้านเมืองประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงขึ้นประชาชนจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่าย ดังนั้น การประกอบ อาชีพจำเป็นต้องประยุกต์ของใช้ในครัวเรือนและวัตถุดิบในชุมชนที่มีอยู่มาเพิ่มมูลค่าและใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อเป็นการช่วยเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น สามารถนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชนภายใต้หลักปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ ในปัจจุบัน น้ำพริกเป็นอาหารมีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ สมุนไพร เช่น พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง นำมาโขลกรวมกันในครก โดยมากวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกต่าง ๆ คำว่า คำยังใช้เรียกนำอาหารบางชนิดที่ปรุงคล้ายยาแต่ทำการคลุกเคล้ากันในครกโดยการ ตำเช่น ตำเทา (เตา) ตำบ่าโอ (ส้มโอ) ตำบ่าเขือ ตำบ่าม่วง เป็นต้น อย่างไรก็ตามการตำมักใช้เรียกอาหารประเภทน้ำพริกซึ่งมีอยู่ หลายชนิดด้วยกัน การเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิดมักจะเรียกตามส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งอาจเป็น เนื้อสัตว์ พืช ผัก หรือผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ก็ได้ เช่น น้ำพริกกากหมู น้ำพริกปลาร้าบอง เป็นต้น ประเภทของพริกที่นำมาตำน้ำพริกก็มีทั้งพริกดิบ และพริกแห้ง สำหรับเครื่องปรุงอื่น ๆ เช่น กะปิ ปลาร้า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ อาจจะมีเพิ่มเข้าไปอีกแล้วแต่เฉพาะของน้ำพริก แต่ละชนิดในปัจจุบันน้ำพริกเป็นอาหารที่คนส่วนใหญ่นิยมรับประทานกันเนื่องจากมีรสชาติหลากหลาย ส่วนผสมหลักในการปรุงส่วนใหญ่ใช้สมุนไพรในครัวเรือนหรือในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลักในการปรุงมักจะขาดไม่ได้ในตำรับอาหารไทยๆ จัดเป็นอาหารสุขภาพได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามินครบถ้วน ไม่ต้องกังวลใจกับคอเลสเตอรอล ซึ่งเป็นปัญหาของอดีตของคนในยุคสมัยนี้ อีกทั้งยังเป็นอาหารที่มีวิธีการทำที่ง่ายและประหยัดด้วย

สกร.ระดับอำเภอโพธาราม จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในเขตพื้นที่เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้อีกทางหนึ่ง

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำความรู้ไปพัฒนารูปแบบให้หลากหลายและสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

3. จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมและจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

4. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนเขตพื้นที่อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

5. ระยะเวลา

จำนวน 16 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญในการทำน้ำพริก	1 ชั่วโมง	-
2.	การเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำน้ำพริก	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม	2. การเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่เหมาะสมเพื่อใช้ในการทำน้ำพริก	2. วิทยากรอธิบายวิธีการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมู	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมูได้	3. การทำน้ำพริกกากหมู 3.1. ขั้นตอนเตรียมการในการทำน้ำพริกกากหมู - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การทำความสะอาดวัตถุดิบ 3.2. ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกกากหมู - วิธีทำน้ำพริกกากหมู - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภค/จำหน่าย	3. วิทยากรอธิบาย / สาธิตการทำน้ำพริกกากหมูและให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
4.	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบองได้	4. การทำน้ำพริกปลาร้าบอง 1.ขั้นตอนเตรียมการในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกปลาร้าบอง - วิธีทำน้ำพริกปลาร้าบอง - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภค/จำหน่าย	4. วิทยากรอธิบาย / สาธิตการทำน้ำพริกปลาร้าบองและให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
5.	การคิดต้นทุน/กำไรและช่องทางการจำหน่ายสินค้า	5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดต้นทุน/กำไรและช่องทางการจำหน่ายสินค้าได้	5. การคำนวณต้นทุน/กำไรและช่องทางการจำหน่ายสินค้า	5. วิทยากรให้ความรู้ในการคิดต้นทุน/กำไรและช่องทางการจำหน่ายสินค้า	2 ชั่วโมง	-

7. การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
2. การบรรยาย / การสาธิต
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การฝึกปฏิบัติจริง

8. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารใบความรู้
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก
3. วิทยากร/บุคคลผู้รู้
4. การฝึกปฏิบัติจริง

9. การวัดและประเมินผล

การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

10. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน / ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

11. เอกสารหลักฐานทางการศึกษา

- ทะเบียนคุม
- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

12. การเทียบโอน

-

13. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคง