

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำน้ำพริกผักกะทอน จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

เนื่องจากสมัยเก่านั้น ประชากรยังไม่มากอย่างปัจจุบัน ถึงแม้เกลือสมุทรไปยังไม่ถึง แต่บ่อเกลือที่มีอยู่ มีปริมาณพอบริโภคในท้องถิ่น ซึ่งถือว่าเป็นของจำเป็น บ่อเกลือในลักษณะอย่างนี้ พบที่อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ที่นั่นมีสายน้ำเกลือที่เค็ม ผุดขึ้นมาจากใต้ดิน ชาวบ้านยังต้มเกลือจำหน่ายอยู่จนถึงปัจจุบัน

น้ำผักกะทอน ถือว่าเป็นของมีค่า เขาเก็บรักษากันโดยใส่ไห แต่ละครอบครัวจะคำนวณให้ปริมาณของน้ำผักเพียงพอจนถึงฤดูกาลใหม่ ลูถึงปัจจุบันเพื่อให้สะดวกต่อการนำมาใช้ เขานิยมบรรจุน้ำผักกะทอนในขวดยุคเก่านั้น แทบไม่มีการซื้อขายกัน สำหรับน้ำผักกะทอน ส่วนใหญ่แล้ว ใช้วิธีการแลกเปลี่ยน ยกตัวอย่าง นายบุญมา มีกิจการต้มเกลือ แต่ไม่ได้ต้มน้ำผัก นางบัวทอง มีน้ำผักมาก แต่ไม่มีเกลือ ก็เอาน้ำผักไปแลกเกลือ

หลักการของหลักสูตร

“แจ่วตำน้ำผักกะทอน” แจ่วตำเป็นน้ำพริกชนิดหนึ่ง ที่นิยมกินกันอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะใช้กินกับข้าวเหนียว ถือว่าเข้ากันได้ดี แนวทางการผลิตแจ่วตำ หากอยู่กับบ้าน ใช้ส่วนผสมที่เหลวๆหน่อย แต่หากต้องห่อไปไร่ไปสวน หรือเข้าป่าสามารถปรุงให้เข้มข้น พกพาสะดวก ปัจจุบันที่อำเภอด่านซ้าย มีการผลิตแจ่วตำใส่กระปุกขายถือว่าเป็นโอท็อป มีการซื้อขายกันพอสมควร โดยเฉพาะผู้ที่จากบ้านนอกมาอยู่เมื่อกรุง เมื่อกลับบ้านอยากระลึกชาติ ก็ซื้อแจ่วตำมากินกับข้าวเหนียว และไก่ย่างวิเชียรบุรี

น้ำผักกะทอนปรุงอาหารพื้นเมืองได้หลายอย่าง เป็นต้นว่า ใส่ในลาบ แกงพื้นเมืองมะม่วงน้ำผักหวาน คล้ายน้ำปลาหวาน ส่วนผสมมีน้ำผักกะทอน ข้าวคั่ว หอมซอย พริกป่น น้ำอ้อยหรือน้ำตาลแทนก็ได้ น้ำผักหวานกินกับมะม่วงเปรี้ยวได้รสชาติแปลกมากยังไม่มีการวิจัยคุณค่าทางอาหารในน้ำผักกะทอนอย่างจริงจัง แต่สิ่งหนึ่งที่มีผลทางอ้อมนั้น การกินส้มตำน้ำผักกะทอน แทนส้มตำปลาร้าดิบ ลดความเสี่ยงพยาธิใบไม้ในตับที่อาจจะมากับปลาร้าได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อสร้างช่องทางการประกอบอาชีพเสริมการทำน้ำพริกผักกะทอน
2. เพื่อฝึกทักษะการประกอบอาชีพเสริมการทำน้ำพริกผักกะทอน
3. เพื่อการประกอบอาชีพเสริมการทำหลักสูตรการทำน้ำพริกผักกะทอน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญของการประกอบอาชีพ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นมาของประเภทน้ำพริกต่าง ๆ 3. การทำน้ำพริกแต่ละประเภท	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ	- วิทยากรอธิบายความสำคัญของวิชาการทำน้ำพริกผักกะทอน - การสาธิตวัสดุ-อุปกรณ์การทำน้ำพริก	20	นาที่
2.	วัตถุดิบเครื่องปรุงและการเลือกใช้	อธิบายด้านวัตถุดิบและสัดส่วน เครื่องปรุงได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	วิธีการใช้ประโยชน์และการเก็บรักษาวัสดุ-อุปกรณ์และการเลือกใช้ตามขั้นตอนและลำดับ	- วิทยากรอธิบายเรื่องของการใช้วัสดุอุปกรณ์และสาธิตการใช้อุปกรณ์ - วิทยากรให้ผู้ฝึกรวบรวมเลือกใช้วัสดุให้ถูกต้อง	20	นาที่
3.	ขั้นตอนการทำน้ำพริกผักกะทอนและการปรุงรสให้ถูกหลักรสชาติอร่อย	1. อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกผักกะทอน 2. สัดส่วนการปรุงน้ำพริก 3. การผสมน้ำพริก	1. ขั้นตอนต่าง ๆ ของการปรุงน้ำพริกผักกะทอน และขั้นตอนการผสมน้ำพริก 2. สัดส่วนน้ำกะทอนในการผสมน้ำพริก	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนการการปรุงน้ำพริกผักกะทอน - วิทยากรให้ผู้ฝึกรวบรวมมือปฏิบัติตามขั้นตอนที่ถูกต้อง		5 ชั่วโมง
4	1.การคิดต้นทุน กำไร 2.ช่องทางการตลาดและการขาย	1.คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 1.อธิบายช่องทางการจัดการตลาดได้	1.การคำนวณต้นทุนกำไรในการการปรุงน้ำพริกผักกะทอน 2.ช่องทางการตลาดและการขาย	- วิทยากรอธิบายการคิดต้นทุนการผลิต และการคิดผลกำไรจากการขาย - วิทยากรมอบใบความรู้ - วิทยากรอภิปรายช่องทางการตลาด - วิทยากรแนะนำการขายผ่านช่องทางออนไลน์	20	นาที่

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. ตัวอย่าง/วารสาร
3. ภาพประกอบ
4. สื่อออนไลน์
5. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกต
2. สอบถาม / ซักถาม
3. การมีส่วนร่วม
4. ผลิตภัณฑ์/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....