

หลักสูตรฝึกอบรม “การทำน้ำพริก” จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในครัวเรือนและในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นเครื่องปรุงที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของรสชาติไทยที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมเฉพาะอร่อย น้ำพริกคู่ครัวไทย ยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ น้ำพริกประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิดนำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีพริก กระเทียม หัวหอม น้ำพริกมีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า น้ำพริก มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริก ถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมา ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริกแบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้นเพราะอาหารไทย จำพวกแกงจำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบ หรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้น เพื่อรวบรวมส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมากในปัจจุบันได้มีการนำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ มาดัดแปลงเป็นอาหารหลากหลายประเภท รวมถึงนำมา ผัดกับข้าว เช่น ข้าวผัดน้ำพริกนรก ข้าวผัดน้ำพริกปลาหู เป็นต้น

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริก ให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะการทำน้ำพริกได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ นำความรู้ที่ได้รับมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวัน สามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบ เป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรมจริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจและวิถีชีวิต ของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกได้
2. อธิบายขั้นตอนการทำและกระบวนการทำน้ำพริกได้อย่างถูกต้อง
3. ปฏิบัติการทำน้ำพริกได้ด้วยตนเอง
4. จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
5. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
6. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของ การทำน้ำพริก	อธิบายความเป็นมา ของการทำน้ำพริก	ความเป็นมาของ การทำน้ำพริก	วิทยากรอธิบาย ความเป็นมาของ การทำน้ำพริก	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และ การเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และ เลือกใช้ได้อย่าง เหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบาย อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก 2. วิทยากรอธิบาย วัสดุที่ใช้ ประกอบการทำ น้ำพริก	30 นาที	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำน้ำพริก	อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกได้	ขั้นตอนการทำน้ำพริก	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำน้ำพริก	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำน้ำพริก	สามารถปฏิบัติการทำน้ำพริกได้	การปฏิบัติการทำน้ำพริก	1.วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก 2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
5	คุณค่าทางโภชนาการของการทำน้ำพริก	อธิบายโภชนาการการทำน้ำพริกได้	คุณค่าทางโภชนาการของการทำน้ำพริก	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของน้ำพริก 2.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริก	30 นาที	30 นาที
6	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ).....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

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

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม