

หลักสูตรการทำน้ำพริกเผา
จำนวน 27 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำ อย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองยาง พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะ ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผัก เคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของ น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางใน การประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.อำเภอ ประโคนชัย จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเผา เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบคลุม ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

วัตถุประสงค์

- 1.กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของของน้ำพริกได้
- 2.กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
- 3.กลุ่มเป้าหมายสามารถปรุงน้ำพริกสมุนไพรในสูตรต่างๆได้
- 4.กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

- 1.กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ
- 2.กลุ่มเป้าหมายผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำน้ำพริกเผา ใช้เวลาเรียน 27 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 10 ชั่วโมง

- | | | |
|--------------|----|---------|
| - ภาคปฏิบัติ | 17 | ชั่วโมง |
| รวม | 27 | ชั่วโมง |

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

1. น้ำพริกอาหารของไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
 - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก
 - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ – ประเภทของน้ำพริก
 - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง
๒. การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกเผา จำนวน 10 ชั่วโมง
 - การทำน้ำพริกเผาสูตรท้องถิ่น
 - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
 - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำน้ำพริก
 - สูตรของการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
3. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกสมุนไพรชนิดต่างๆ จำนวน 10 ชั่วโมง
 - การทำพริกกุ่มจ่อม
 - การทำน้ำพริกตะไคร้
 - การทำน้ำพริกมะขาม
4. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
น้ำพริกอาหารของไทย	<ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน เห็นช่องทางในการ ประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยชน์คุณค่า ของน้ำพริกได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ - ประเภทของน้ำพริก - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	2	3
การเลือกวัตถุดิบและการทำน้ำพริกเผา	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะใน การทำน้ำพริกตาแดง รู้จักเครื่องมืออุปกรณ์ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบมา ประกอบการทำน้ำพริกเผาได้อย่างถูกต้อง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกเผา <ul style="list-style-type: none"> - การทำน้ำพริกสมุนไพรสูตรท้องถิ่น - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำน้ำพริก <ul style="list-style-type: none"> - สูตรของการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกสมุนไพร <ul style="list-style-type: none"> - การทำน้ำพริกกุ้งจ่อม - การทำน้ำพริกตะไคร้ - การทำน้ำพริกมะขาม 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - สาธิต - ฝึก ปฏิบัติจริง - ตรวจสอบ - อธิบายเพิ่มเติม 	3	6
การบริหารอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ และสามารถกำหนดแนวทางในการป้องกันและแก้ไข ปัญหา - เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การคิดราคาต้นทุนการผลิต - เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - แนวทางในการป้องกันแก้ไข - คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	3	7
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	

				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การคิดราคาค่าต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต - เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	- การคิดราคาค่าต้นทุนการผลิต - เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย	- บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	1
รวม				10	17

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้ , สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำน้ำพริกตาแดง
3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน
4. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
6. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดแลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80