

หลักสูตร การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้า,น้ำพริกปลา,น้ำพริกตาแดง,น้ำพริกปลาร้า)

จำนวน 22 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านด่านลานหอย

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะ เป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้อง ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อ จัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยม รับประทานแม้แต่ว่าต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย น้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษยรชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

ศกร.ตำบลวังตะคร้อ สังกัด ศกร.อำเภอบ้านด่านลานหอย จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริก เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในพื้นที่

2. หลักการของหลักสูตร

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับประชาชน และนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต ของตนเองได้

3. จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำ น้ำพริกเพื่อการค้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า และสามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

4. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

5. ระยะเวลา

จำนวน 22 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ จำนวน 19 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการทำน้ำพริก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 บอกหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>-บอกวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิธีการทำ</p> <p>ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>1.ปลาอย่างป่น 1 ถ้วย</p> <p>2.หัวหอม 1/2 ถ้วย</p> <p>3.กระเทียม 1/4 ถ้วย</p> <p>4.พริกชี้หนูแห้ง 15 เม็ด</p> <p>5. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 10 เม็ด</p> <p>6.เกลือป่น 1+1/2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>7. เนื้อมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>8. น้ำมันสำหรับผัด 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>วิธีทำ</p> <p>1.เนื้อมะขามเปียก แกะเอาแต่เนื้อ(เม็ดกับส่วนที่เป็นเส้นใยเอาทิ้งไป) สับเนื้อมะขามเปียกให้เป็นชิ้นๆ</p> <p>-ปอกหัวหอม</p> <p>-ปอกกระเทียม</p> <p>2. ปลาอย่าง นำไปตำหรือป่นให้ป่นละเอียด</p>	30 นาที	5 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>3. หัวหอมกับกระเทียม นำไปคั่วให้สุกหอม -พริกทั้ง 2 อย่าง นำไป คั่วให้สุกหอม</p> <p>4. โขลกหัวหอม+ กระเทียม+พริกชี้หนู แห้ง+พริกแห้งใหญ่+ เกลือป่น ให้เข้ากัน</p> <p>5. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เทน้ำพริกที่ตำลงผัดให้ สุกหอม -ใส่น้ำมันปลาป่นผัดให้ ส่วนผสมเข้ากัน -ใส่น้ำมันมะขามเปียกลง ผัดต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน ทั้งหมด -ชิมรสให้ได้ตามชอบ -ตักเสิร์ฟ ทานกับไข่ต้ม และผักสดที่ชอบ</p> <p>เคล็ดลับ: น้ำพริกนี้ไม่ได้ ใส่น้ำตาลจะเผ็ดกับ เปรี้ยวนำแต่ท่าน สามารถใส่น้ำตาลปีบ กับเกลือเพิ่มได้</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพการ ทำน้ำพริก	1. สามารถ อธิบายการ เตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกเพื่อ การค้า ได้ 2. สามารถ บอกขั้นตอน วิธีการทำ น้ำพริกเพื่อ การค้าแต่ละ ชนิดได้ 3. สามารถนำ วัตถุดิบใน ท้องถิ่นมา ปรับใช้ในการ ทำน้ำพริกเพื่อ การค้าได้	การทำน้ำพริกกากหมู 1. ขั้นตอนการ ประกอบอาชีพการ ทำ น้ำพริก 1.1 สถานที่ / พื้นที่ 1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบ ใน การทำน้ำพริกเพื่อ การค้าเพื่อการค้า 1.3 การทำความสะอาด วัตถุดิบ 1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกเพื่อ การค้า 2.2 ขั้นตอนการ ผลิตภัณฑ์การทำ น้ำพริกเพื่อการค้า 2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 1) การทำน้ำพริกกาก หมู 3. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 4. ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการ บริโภคหรือ จำหน่าย	วิทยากรอธิบายพร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ น้ำพริกกากหมู -บอกวัสดุอุปกรณ์ -วิธีการทำ ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ ส่วนผสม -มันหมู (หั่นเส้น) 2+1/2 กิโลกรัม -หอมแดง กระเทียม น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ พริกป่น 1 ช้อนโต๊ะ วิธีทำน้ำพริกกากหมู 1.ตั้งกระทะ นำมันหมูใส่ กระทะ เจียวจนเหลือง กรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมไว้ 2.ซอยหอมแดง และ กระเทียม นำไปทอดจน กรอบ พักไว้รอให้เย็น 3.นำกากหมูที่เจียวไว้ มา ใส่ครก ตำเบา ๆ พอแตก เตรียมไว้ จากนั้น ใส่หอม เจียว กระเทียมเจียวลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน 4.ตักใส่ขามผสม ใส่ น้ำตาลทราย เกลือ ส่วน พริกป่น ใช้พริกแห้ง เอา มาคั่ว แล้วนำไปปั่น	30 นาที	4.30 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				วิธีทำน้ำพริกตาแดง 1. นำเอาวัตถุดิบที่เตรียมไว้ อันได้แก่ พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม(ล้างน้ำให้สะอาด และซับให้แห้ง) และกะปิ ลงไปคั่วหรือย่างจนมีกลิ่นหอม จากนั้นให้ตักขึ้นพักไว้ 2. ตำพริกแห้งที่คั่วแล้วจนแหลกละเอียด ตามด้วยกระเทียมและหอมแดง ตำจนละเอียด ใส่กะปิลงไปตำพอเข้ากัน 3. ปูรุกรสด้วยเครื่องปรุงรสต่างๆ ได้แก่ มะขามเปียก น้ำตาลปีบ และน้ำปลา จากนั้นให้ตำจนเข้ากัน ตักเสิร์ฟ หรือจะเอาไปผัดกับน้ำมันในกระทะ ใช้ไฟอ่อนผัดจนหอม เป็นอันเสร็จสิ้น		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความสะอาด วัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>-บอกวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิธีการทำ</p> <p>ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้</p> <p>ส่วนผสม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปลาร้าปลกระดี่ ½ ถ้วย - พริกแห้งเม็ดใหญ่ 20-25 เม็ด - กระเทียมไทย 80 กรัม - หอมแดง 120 กรัม - น้ำมะขามเปียก (สำหรับปรุงรส) <p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำความสะอาดปลา ล้างให้สะอาด พักไว้ 2. ต้มน้ำสะอาด 1½ ถ้วย พอเดือด ใส่ปลาร้า เคี่ยวจนเนื้อปลาละลาย ใช้กระชอนกรองกากปลา ออกเทน้ำปลาร้าใส่หม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด ใส่ปลาช่อน เคี่ยวจนปลาสุก พักไว้ 3. คั่ว พริก หอม กระเทียม จนสุกหอม 	30 นาที	4.30 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>4. โขลกพริกคั่วให้ละเอียด ใส่กระเทียม หอมแดง โขลกให้เข้ากัน ใส่เนื้อปลา ที่เอาก้างออกแล้วโขลกให้เข้ากัน</p> <p>5. นำเครื่องที่โขลกใส่ใน หม้อน้ำปลาร้า ยกขึ้นตั้งไฟ ให้เดือดอีกครั้ง ปรงรสด้วย น้ำมะขามเปียกชิมรสตามชอบ</p> <p>6. ตักเสิร์ฟพร้อมกับผักสด ผักลวก ผักทอด ฯลฯ</p>		
3.	การบริหารจัดการในการทำน้ำพริก	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิตการทำน้ำพริก</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการผลิตน้ำพริกได้</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษาและ ควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าชนิดต่างๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการแปร รูปน้ำพริกชนิดต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมใน การประกอบอาชีพ</p>	<p>3.1 วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการ</p> <p>3.1.1 การกำหนดและ ควบคุมราคาขายและให้ ได้ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.2 วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการการตลาด การขายออนไลน์</p> <p>3.3 วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน</p>	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การสร้างจุดขาย โลโก้ 3.2.2 การประชาสัมพันธ์ ทางออนไลน์ 3.2.3 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทาง ออนไลน์			

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการสอน วิชา การทำน้ำพริก
2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริก

8. การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลการจัดการอบรม ตามแบบ กศ.ตน.7(1) ตาราง กศ.ตน.26
2. ประเมินความพึงพอใจ ตามแบบ กศ.ตน.10
3. การนิเทศ ตามแบบ กศ.ตน.30

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

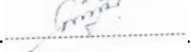
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10.เอกสารหลักฐานการศึกษา

-

11.การเทียบโอน


-

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสุพัตรา อยู่กล้าด)
ครู กศน.ตำบลวังตะคร้อ

ลงชื่อ..........

(นางสาวสุพรรณิ พุฒฤทธิ์)
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายบุญเสริม อิมหน้า)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางริสา วัฒนะรัตน์)

ผู้อำนวยการ.กศน.อำเภอศรีราชา

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ.สกร.อำเภอศรีราชา

รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.อำเภอบ้านด่านลานหอย

