

หลักสูตร น้ำพริก 3 โลก น้ำพริกกากหมู จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ

รหัสหลักสูตร 105

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

ความเป็นมา

อาชีพที่เกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปในปัจจุบันนั้น ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในอาหารประเภทน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ทั้งนี้เพราะมีขั้นตอนการทำที่ยุงยาก และเสียเวลาในการทำมาก น้ำพริกสำเร็จรูปชนิดต่าง ๆ จึงได้รับความนิยม อีกทั้งคนไทยนิยมบริโภคอาหารที่รสจัด น้ำพริกจึงเป็นส่วนหนึ่งบนโต๊ะอาหารของคนไทยมาเป็นเวลานาน และน้ำพริกยังสามารถเป็นยาต้านโรคร้ายชนิดได้อีกด้วย การเรียนรู้การทำน้ำพริกจึงเป็นอาชีพที่น่าสนใจ ถือเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพที่เป็นงานอิสระและมั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและการบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

น้ำพริก 3 โลก น้ำพริกกากหมูเป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมซึ่งบางช่วงมีเวลาว่างหลังจากการทำงาน ทำให้ประชาชนสามารถพัฒนาตนเองเข้าสู่การหารายได้เสริม โดยการรวมกลุ่มประชาชนในพื้นที่เพื่อเรียนรู้วิธีการทำน้ำพริก 4 ภาคต้านโรคในเบื้องต้นและสามารถต่อยอดในรูปแบบที่หลากหลายได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับน้ำพริก 3 โลก น้ำพริกกากหมู
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนอำเภอศรีสำโรง

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง
 -ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
 -ปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้การประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 3 โลก และน้ำพริกกากหมู	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก 3 โลก และน้ำพริก กากหมูได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำน้ำพริก 3 โลก ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษาทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำ น้ำพริก 3 โลกได้ 1.4 เตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 3 โลก และน้ำพริก กากหมู ได้แก่ สถานที่/พื้นที่ คัดเลือกวัสดุ การทำหรือจัดหา วัสดุ/อุปกรณ์ใน	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความรู้เรื่อง ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริก 3 โลก และน้ำพริก กากหมู 2. วิทยากรให้ความรู้ อธิบาย ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริก และน้ำพริก กาก หมู 3. วิทยากรให้ความรู้ ในการ ใช้และเก็บรักษา อุปกรณ์อย่างถูกวิธีและปลอดภัย	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก 3 โลก และ น้ำพริก กากหมู 2. วิทยากรให้ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์การทำน้ำพริก - พริกป่น - ปลาป่น - หอมเจียว - กระเทียมเจียว - เกลือป่น - น้ำตาลทราย - น้ำมะขาม - มันหมูแข็งไม่ติดหนัง - น้ำมัน - ผงปรุงรส 3. วิทยากรให้ความรู้ ในการใช้ และเก็บรักษาอุปกรณ์อย่างถูกวิธี และปลอดภัย	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำน้ำพริก 3 โลก 1.5 เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้เกี่ยวกับ การเก็บรักษา อย่างถูกวิธี				
2	การฝึกปฏิบัติ	-เพื่อฝึกให้ผู้เรียน ทำน้ำพริก	-การฝึกทำ น้ำพริก 3 โลก	-วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนทำน้ำพริก 3 โลก ตามขั้นตอนดังนี้ ส่วนผสม - พริกป่น 500 กรัม - ปลาป่น 1,000 กรัม - หอมเจียว 800 กรัม - กระเทียมเจียว 700 กรัม - เกลือป่น 1-2 ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ - น้ำมะขาม 7 ช้อนโต๊ะ - ผงปรุงรสใส่ตามความชอบ 1.นำน้ำมะขามใส่ลงในกระทะ 2.เติมเกลือ ลงไป เคี่ยวให้น้ำ มะขามสุก 3.นำพริกป่น หอมเจียว กระเทียมเจียวปั่นรวมกันจน ละเอียด 4.เติมปลาป่น และผงปรุงรสลงไป คั่วให้แห้งแล้วปิดไฟ 5.พักน้ำพริกให้เย็นแล้วบรรจุใส่ กระปุก	-	4 ชม. 30 นาที
2	การฝึกปฏิบัติ	-เพื่อฝึกให้ผู้เรียน ทำน้ำพริก	-การฝึกทำ น้ำพริกกากหมู	-วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนทำน้ำพริก กากหมู ตามขั้นตอนดังนี้ ส่วนผสม	-	4 ชม. 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>-มันหมูแข็งไม่ติดหนัง 2 กก. -หอมแดง 8 ชีด -กระเทียม 8 ชีด -พริกป่น 100 กรัม -เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ -น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ -น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ -ผงปรุงรสใส่ตามความชอบ</p> <p>วิธีการทำ</p> <p>1. นำมันหมูมาขูดหนังออก ล้างให้สะอาดและหั่นมันหมูเป็นชิ้นบางๆ ขนาดประมาณ 2 ซม. ใส่ชามเตรียมไว้</p> <p>2. ตั้งกระทะบนเตาใส่มันหมูลงเจียวโดยใช้ไฟอ่อน เจียวให้มันหมูสุกกรอบ เหลือง (ต้องพยายามคนตลอดเวลาให้มันหมูไม่ติดกระทะด้วย)</p> <p>3. ตั้งกระทะนำมันหมูที่เจียวจนกรอบเหลืองไว้ใส่ลงในกระทะ ใส่หอมแดงเจียว, กระเทียมเจียว, น้ำตาลทราย, ผงปรุงรส, พริกป่น, เกลือป่น คั่วรวมส่วนผสมให้เข้ากันดีจนมีกลิ่นหอมปิดไฟ</p> <p>5. พักน้ำพริกให้เย็นแล้วบรรจุใส่กระปุก</p>		
3	สรุปผลการอบรม/ ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม	1. เพื่อประเมินผล การอบรม และเพื่อการแก้ไข พัฒนาให้	1. สรุปผลการ อบรม 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1. สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับการ อบรม/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการ จัดกลุ่มอาชีพครั้งต่อไป 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบ	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ดีขึ้นในโอกาส ต่อไป		ประเมินความพึงพอใจ		
รวม					1 ชม.	9 ชม.

สื่อการเรียนรู้

วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -