

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก (จำนวน ๑๐ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

น้ำพริก เป็น อาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้รับประทานคู่กับผัก ที่มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริก ที่ต้องตำหรือทุบให้แหลก บางพื้นที่ใช้พืชผักที่มีอยู่ในพื้นถิ่นตำลงไปตามส่วนประกอบ น้ำพริกยังเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่นิยมทำลงบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งขายต่างประเทศ

ในปัจจุบัน น้ำพริก มักปรุงให้มีรสชาติกลมกล่อม ไม่โดดรสใดรสหนึ่ง เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน มีวัตถุดิบและวิธีในการปรุงน้ำพริกที่หลากหลาย เช่น ไข่เค็ม ปลาเค็ม มะดัน มีการนำตำรับแบบชาววังมาเป็นต้นแบบด้วย เช่น น้ำพริกขี้เหล็ก ส่วนน้ำพริกทั่วไปที่รู้จักแพร่หลาย เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกตาแดง น้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภค

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก

เป้าหมาย

-ผู้นำชุมชน อสม. และกลุ่มสตรี

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๘	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก ๓. การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๔ ช.ม.
๒	ทักษะการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๑. การคำนวณต้นทุน ราคาขาย ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรสาธิตการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	๑ ช.ม.	๒ ช.ม.
๓	ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตรประจำวัน	๑. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก ๒. ลงมือปฏิบัติ	วิทยากรและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๒ ช.ม.
๔	หลักการตลาด การจำหน่ายการขายน้ำพริกเผาและน้ำพริกนรก และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ขายเป็น และใช้ในชีวิตประจำวัน	เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	ครู กศน.ตำบลและวิทยากร	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้