

หลักสูตร การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

จุดเน้นกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ 2568 ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.3 “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาชีพ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับ มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

น้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด เป็นน้ำพริกชนิดหนึ่ง เป็นการนำน้ำพริกที่นำส่วนผสมมาเผาหรือคั่วแห้ง แล้วนำมาตำให้ละเอียด พร้อมปรุงรส แล้วนำเนื้อน้ำพริกที่ได้นำไปผัดกับน้ำมันก่อนนำไปใช้ ซึ่งก็จะได้น้ำมันพริกเหลว หรือน้ำมันที่มีน้ำมันผสม สามารถนำไปรับประทานโดยการคลุกข้าว ทาขนมปัง หรือนำไปประกอบอาหารอย่างต้มยำกุ้ง ยำ ปลา หรือผัดต่าง ๆ เช่นผัดหอยลายในสมัยโบราณจะนำพริกแห้งเผา กระเทียมเผา หอมเผา โยนใส่ในครกแล้วตำรวมกันเข้าไป ใส่เกลือเล็กน้อย แล้วนำส่วนผสมต่าง ๆ มาคั่วไฟ ปัจจุบันส่วนผสมของน้ำพริกเผามาจากพริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง นำมาทอดให้กรอบ แล้วก็เอามาตำให้ละเอียด จากนั้นนำไปผัดในกระทะ ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโพทะเล จึงจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด เพื่อให้ประชาชนกลุ่มสนใจได้เรียนรู้การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด และได้รับประทานในครัวเรือน ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือนและดำเนินชีวิตประจำวันอยู่อย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการสร้างรายได้

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและแนวทางการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด	1. บอกความเป็นมาของการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัดได้ 2. บอกทิศทางและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการประกอบการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสม โดยคำนึงศักยภาพของตนเองได้	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด	1. ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ เจตคติที่ดี	1. วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด 2. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด - การทำน้ำพริกเผา - การทำน้ำพริกผัด - การปรุงรสชาติ - การผัด	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัดพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	10 นาที	5 ชั่วโมง
3	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ ได้	1. บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด - การบรรจุภัณฑ์ 2. การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการขายน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด 3. การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์การขายออนไลน์ การขายแบบพรีออเดอร์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนสามารถออกแบบการขายออนไลน์ได้ 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้การทำน้ำพริกเผาและน้ำพริกผัด
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน / แบบทดสอบหลังเรียน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ