

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

### ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน.จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ (ละอาชีวะเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน

ต่อไปเพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - skill และ Up - skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill (ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ COVID-๑๙) ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ จึงได้ดำเนินการตามข้อเสนอเชิงนโยบายในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง ในพื้นที่ที่รับผิดชอบเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว กศน.อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง เพื่อประชาชนและผู้สนใจได้เรียนรู้ในการสร้างอาชีพตลอดจนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการเรียนรู้ จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๑๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๖ ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการ ประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑.๒ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๒		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อ การค้า ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำ น้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๒.๒ ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า	๑	๙	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิต การทำน้ำพริกเพื่อการค้า - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตน้ำพริก - คุณธรรม จริยธรรมในการ ประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการ ผลิตน้ำพริกได้	๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๓.๓ การจัดการการตลาด	๑	๓	
๔. โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑. โครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ การจำหน่าย ๔.๓ การคำนวณต้นทุน-กำไรในการผลิต ๔.๔ การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๒		
		<b>รวม</b>	<b>๖</b>	<b>๑๒</b>	<b>๑๘</b>

### สื่อการเรียนรู้

ใบงาน/ใบความรู้

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบผู้โอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวอรพิน สายทรัพย์)

วิทยากร

ลงชื่อ .....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)

ครู กศน.ตำบลประดู่

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

## ใบความรู้

### การทำน้ำพริกแบบแห้งทำกินเองง่าย ๆ กับสูตรน้ำพริกปลาแห้ง

วิธีทำน้ำพริกแบบแห้ง ทานแล้วเผ็ดไฟลุกกันไปเลย เหมาะสำหรับคนที่ชอบทานน้ำพริกสเผ็ดจัดจ้าน เอาไว้ทานกับข้าวสวยร้อนๆ แก้มด้วยผักสด ผักลวก หรือแก้มด้วยไข่ต้มย่างมะตูม โอ้ยอร่อยจนเผ็ดควั่นออกหู น้ำลายเหนียวกันเลยทีเดียว ถ้าพูดถึงเมนูน้ำพริกเราก็จะนึกถึงรุ่นคุณพ่อ คุณแม่ คุณตา คุณยาย เพราะเป็นอาหารที่คนโบราณชอบทานกันชอบนำมาคลุกข้าวทานไม่ใช่ซอ้นในการตักข้าว ใช้มือเลยจะ กินน้ำพริกต้องกินมือถึงจะอร่อยเมนูน้ำพริกในปัจจุบันนี้มีขายทั่วไปตามท้องตลาดหาซื้อทานได้ง่ายและน้ำพริกอร่อยๆก็มีเยอะแยะหลากหลายให้เลือกไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกปลาแห้ง ยิ่งสมัยนี้มีกรแบบออนไลน์อยากกินน้ำพริกอะไรก็กดสั่ง จ่ายเงิน รอรับของสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น วันนี้ขอชวนเพื่อนๆ มาทำน้ำพริกทานกัน ชอบในความเผ็ด จัดจ้าน ทานกับข้าวแล้วอร่อยให้รสชาติที่ไม่เหมือนน้ำพริกซะที่เดียว ปกติถ้าเราพูดถึงน้ำพริกเราจะคิดกันแต่น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วงอะไรแบบนี้วันนี้เลยอยากชวนเพื่อนๆ มาลองทำน้ำพริกทานกันอยากรู้ว่าเขามีวิธีขั้นตอนการทำกันอย่างไร มีความยุ่งยากมากแค่ไหน เราอยากทานรสชาติเผ็ดมากเผ็ดน้อยก็ได้ปรุงรสชาติให้ถูกปากของเรา ถ้าพร้อมแล้วเตรียมตัวรีบไปตลาดกันดีกว่า หาซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหารกันดีกว่า

### ส่วนผสมและวัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำพริกปลาแห้ง

๑. พริกชี้หนูแห้ง (มากน้อยเผ็ดตามชอบ )
๒. หอมเจียว ๕๐ กรัม
๓. กระเทียมเจียว ๑๐๐ กรัม
๔. ผงปรุงรส ครึ่งช้อนโต๊ะ
๕. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำมะขามเปียก ๔ ช้อนโต๊ะ
๗. เกลือป่น ครึ่งช้อนโต๊ะ
๘. ปลาช่อนทะเลตากแห้ง ๕๐๐ กรัม

### ขั้นตอนและวิธีทำน้ำพริกนรกแบบแห้ง

๑. เริ่มต้นทำการทอดปลาช่อนตากแห้งกันก่อนใช้ไฟอ่อนในการทอด พอน้ำมันเริ่มร้อนนำปลาช่อนลงไปทอด ทอดให้เยียนๆ อย่าเร่งไฟแรงเดียวปลาไหม้จะมีรสชาติขมไม่อร่อย เสร็จแล้วนำปลาช่อนไปพักไว้ให้หายร้อน



๒. เราไปคั่วพริกแห้งกันต่อเลย ใช้ไฟอ่อนในการคั่ว คั่วให้พริกแห้งสุกจะส่งกลิ่นหอมระวังอย่าให้ไหม้ เสร็จแล้วนำไปพักไว้เช่นกัน



๓. โขลกหอมเจียว กระเทียมเจียวรวมกัน โขลกให้ละเอียด นำไปพักไว้ก่อน ปลาช่อนหายร้อนแล้ว เรามาทำการโขลกปลาช่อนกันต่อเลย นำไปพักไว้ในชามร่วมกับกระเทียมเจียว หอมเจียว และทำการโขลกพริกคั่วให้ละเอียด



๔. ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำมะขามเปียก ผงปรุงรส (ผงปรุงรสถ้าไม่ชอบก็ไม่ต้องใส่ก็ได้ค่ะ) ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น คนส่วนผสมให้เข้ากัน เติมน้ำสะอาดลงไป เราปรุงรสชาติให้เรียบร้อย รสชาติน้ำพริกนรกต้องมีรสชาติที่เผ็ด เค็ม หวานตามเล็กน้อย ได้รสชาติตามที่เรต้องการแล้วนำส่วนผสมที่เราโขลกไว้ลงไปผัดในกระทะใช้ไฟอ่อนที่สุดในการคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน เราจะคั่วไปประมาณ ๕ นาทีจนเนื้อน้ำพริกของเรามีร้อนตัว ไม่จับกันเป็นก้อนก็เป็นอันใช้ได้ ทานคู่กับผักสด ไข่ต้มยางมะตูม



น้ำพริกปลาแห้ง ๆ เราจะไม่ปรุงให้มีรสชาติที่หวานจนเกินไป เคยไปซื้อที่เขาทำขายมีรสชาติเผ็ดและหวานเพียงอย่างเดียวทานแล้วรู้สึกมีความหวานลิ้นเพียงอย่างเดียว ตอนที่เพื่อนๆ ปรุงรสชาติอาจจะยังชิมไม่รู้รส เรารอให้น้ำพริกหายร้อนก่อนค่อยปรุงรสชาติเพิ่มเติมได้ เพื่อนๆ จะสังเกตเห็นได้ว่าถ้าเรายิ่งคั่วน้ำพริกนานน้ำพริกนรกจะมีสีที่เข้มขึ้น เข้มมากไปก็ไม่ดีจะทำให้มีรสขม เวลาที่คั่วต้องใช้ไฟอ่อนที่สุดหมั่นคนให้ทั่วกระทะ กันกระทะอย่าให้ไหม้เพราะถ้าไหม้ น้ำพริกจะติดกลิ่นไหม้ทันทีและจะเสียรสชาติ เพื่อนๆดูเสือหิวทำแล้วขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยากเลย ค่อยๆ ปรุงรสชาติเอาให้ถูกปากเราและคนในครอบครัวทานเราจะเพิ่มหรือลดวัตถุดิบได้ตามที่เราชอบเลย ไม่ต้องกังวลเรื่องรสชาติ เราชอบทานแบบไหนก็ปรุงแบบนั้น รสชาติสามารถปรับเปลี่ยนไปได้ตามวัตถุดิบที่เรามี ขอให้คนทานทานแล้วมีความสุขเท่านั้นอาหารของเราก็เป็นอาหารจานโปรดแล้ว

