

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครู อาสา ฯ ครู กศน.ตำบล ครู ผู้สอนคนพิการ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่องเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวกาญจนา ทองทุ่งโป่ง)

ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธรรปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก

จำนวน 10 ชั่วโมง

หลักสูตรพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

น้ำพริกมีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาโดยคำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น น้ำพริก เป็นวิธีปรุงอาหารหรือเครื่องปรุง อาหาร โดยการนำเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ลงโขลกรวมกันในครก โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกต่างๆ คำว่า ตำ ยังใช้เรียกนำหน้าอาหารบางชนิด ที่ปรุงคล้ายยาแต่ทำการคลุกเคล้ากันในครกโดยการตำเช่น ตำป่าเขือ ตำป้าม่วง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การตำมักใช้อาหารประเภท น้ำพริก ซึ่งมีอยู่ หลายชนิด

ชนิดของน้ำพริก นอกจากจะแบ่งตามลักษณะของพริกที่นำมาทำแล้ว ยังอาจแบ่งได้ตามลักษณะของ น้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกที่ลักษณะค่อนข้างแห้ง และน้ำพริกลักษณะมีน้ำขลุกขลิกคนในสมัยก่อนนิยมรับประทาน สัตว์น้ำมากกว่า สัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้น เพื่อเพิ่มรสชาติและดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริก ถูกใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทาน เป็นกับข้าว ก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริก แบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้นเพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่ จะต้องมีส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการทำ ที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริกขึ้น เพื่อรวบรวมส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ในจำนวนมาก

ดังนั้นจึงเห็นมูลค่าของวัตถุดิบที่มีอยู่ของเหล่านั้นและยังส่งเสริมให้ชุมชนนั้นมีการส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการมีงานทำ เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็น ประโยชน์ให้กับชุมชนอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	1.เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1.วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกตาแดง 1.พริกแห้ง 2.กระเทียม 3.หอมแดง 4.ปลาแห้งป่น 5.ปลาร้าสับอย่างไฟ 6.เกลือ 2.2.วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกนรก 1.ปลาช่อนตากแห้ง 2.กระเทียม 3.พริกแห้ง 4.มะขามเปียก 5.น้ำตาลทราย 6.เกลือ 7.น้ำเปล่า 8.น้ำมันพืช	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	-
3.ขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	3.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก ไว้รับประทานในครัวเรือน หรือเป็นอาชีพเสริมต่อไป	3.ขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง 3.1.การทำน้ำพริกตาแดง 1.นำ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ไปคั่วในกระทะให้ มีกลิ่นหอม 2.เตรียมครกกับสาก ใส่เกลือ ลงไปตามด้วยกระเทียมตำให้ละเอียด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.ใส่พริกแห้ง ปลาแห้งป่นตามลงไป โขลกให้ละเอียดเข้ากัน</p> <p>4.จากนั้น ใส่ปลาร้าสับ หอมแดง ลงไปตามลำดับ โขลกให้เข้ากัน จนกว่าทุกอย่างละเอียดดี</p> <p>3.2.การทำน้ำพริกนรก</p> <p>1.ใช้มีดสับกระเทียมให้ละเอียด จากนั้น ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันตามด้วยกระเทียม ทอดให้มีสีเหลืองทอง เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>2.ตั้งกระทะใหม่ ใส่น้ำมันตามด้วย พริกแห้งทอดให้กรอบ จากนั้น พักทิ้งไว้ให้เย็น เสร็จแล้ว ใส่ครก ตำให้แหลกพอหยาบ ๆ แล้ว ตักใส่ถ้วยเตรียมไว้</p> <p>3.ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้น ใสเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง</p> <p>4.เตรียมขามผสม ใส่น้ำมันมะขามตามด้วยน้ำเปล่าแค่พอท่วม คั้นเอาน้ำมันมะขามเปียกออกมา จากนั้น ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะขามเปียก น้ำเปล่า 1 ถ้วย แล้วเปิดไฟกลาง เคี่ยวให้มีความข้นหนืดดี</p> <p>5.ใส่กระเทียมเจียว เกลือ น้ำตาลทราย เคี่ยวต่อใช้เวลา 30 นาที</p> <p>6.พอน้ำมันมะขามหนืดได้ที่แล้ว ใส่ปลาช่อนป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>7.ใส่พริกป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ที่ เสร็จแล้ว พักทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>8.ตักน้ำพริกใส่ครก ตำให้ละเอียดอีกรอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การบรรจุภัณฑ์	4.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - ตักน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก บรรจุลงในกระปุก - การจัดตกแต่งประปุกน้ำพริกตาแดง/น้ำพริกนรก	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.สรุป อภิปราย	1.อภิปราย แลกเปลี่ยน 2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VCD การทำน้ำดื่มสมุนไพร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-