

หลักสูตรน้ำพริกปลาย่าง

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

น้ำพริก มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า “น้ำพริก” มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น น้ำพริก เป็นวิธีปรุงอาหารหรือเครื่องปรุงอาหาร โดยการนำเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ลงโขลกรวมกันในครก โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกต่างๆ คำว่า ต้า ยังใช้เรียกน้ำพริกบางชนิด ที่ปรุงคล้ายยำ แต่ทำการคลุกเคล้ากันในครกโดยการตำเช่น ต้าเทา (เตา) ต้าป่าโอ (ส้มโอ) ต้าป่าเขือ ต้าป่าม่วง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การตำมักใช้อาหารประเภท น้ำพริก ซึ่งมีอยู่หลายชนิด การเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด มักจะเรียกตามส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งอาจเป็นเนื้อสัตว์พืชผัก แมลงหรือผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ก็ได้ เช่น น้ำพริกขิง น้ำพริกปลา น้ำพริกธัญน้ำพริก-น้ำปู น้ำพริกน้ำผัก เป็นต้น ประเภทของพริก ที่นำมาตำน้ำพริก ก็มีทั้งพริกดิบ หรือ พริกหนุ่ม และพริกแห้ง ส่วนประกอบของน้ำพริก โดยทั่วไปแล้ว การตำน้ำพริกของคนล้านนา มักจะมีส่วนประกอบหลัก ๆ คือ เกลือ กระเทียม หัวหอมพริก(แห้งหรือพริกดิบ) ซึ่งถ้าเป็นน้ำพริกที่ใช้ข้าวเหนียวจิ้มกินแล้ว ก็จะเผา จี่ หรือหมกขี้เถ้าร้อนให้สุกก่อนเพื่อให้มีรสดียิ่งขึ้น สำหรับเครื่องปรุงอื่น ๆ เช่น กะปิ ปลา ร้า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ อาจจะมีเพิ่มเข้าไปอีกแล้วแต่เฉพาะของน้ำพริกแต่ละชนิดไป ในระยะหลังน้ำพริกทุกชนิดมักโรยด้วยต้นหอมผักชีทุกครั้งเมื่อตำเสร็จแล้ว

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

จุดหมายของหลักสูตร

หลักสูตร น้ำพริกปลาย่าง มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารคาวประเภทน้ำพริก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารคาวประเภทน้ำพริกและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

น้ำพริกปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	น้ำพริกปลาย่าง	<p>1 ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพอาหารคาวประเภทน้ำพริกได้</p> <p>2 ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาย่างได้</p> <p>3 ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาย่างได้</p> <p>4. ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่างได้</p> <p>5. ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>1 ชั้นเตรียมการเครื่องมือเครื่องใช้ในการนึ่งน้ำพริกปลาย่าง</p> <p>2. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำอาหารคาวประเภทน้ำพริกปลาย่าง</p> <p>2.1 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.2 วิธีการและขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่าง</p> <p>2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2 วิทยากรให้ความรู้ผู้เรียนจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาย่าง โดยการสาธิตและลงมือปฏิบัติจริง</p>	1	5