

หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก
เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปัจจุบันระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยตกอยู่ในสภาวะที่วิกฤติ ทำให้ประชาชนเกิดปัญหาการว่างงาน ทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน การหาอาชีพเสริมจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทำให้เกิดรายได้ และยังทำให้รับประทานเอง และลดค่าใช้จ่ายได้อีกทางหนึ่งด้วย อาหารยำ จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทาน เพราะคนไทยชอบอาหารรสจัด น้ำพริกเผาแคปหมู เป็นการรวมตัวของส่วนผสมหลายๆ อย่าง เช่น พริก กระเทียม หอมแดง และกะปิ ซึ่งให้รสชาติเผ็ด, หอม, เค็ม และหวานในจานเดียวกัน โดยสามารถปรับระดับความเผ็ดหรือความเปรี้ยวให้เหมาะสมกับความชอบของผู้ทานได้ แคปหมู ที่ทอดกรอบแล้วเพิ่มรสชาติความเค็มและกรอบไปในน้ำพริกเผา ซึ่งทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและมีความหลากหลาย ทั้งจากรสของน้ำพริกและความกรอบจากแคปหมู

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก ได้เล็งความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ เนื่องจากการทำน้ำพริกเผาแคปหมูทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว รับประทานง่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเผาแคปหมูขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่มีครอบครัวยากจน
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีเวลาว่าง และอดทน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการถนอมอาหาร

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกเผาแคปหมู

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
- ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
 - ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเผาแคปหมู
 - ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู

๓ ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกเผาแคปหมู

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๓.๑ ขั้นตอนดูแลรักษาการทำน้ำพริกเผาแคปหมูเพื่อการจำหน่าย
- ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริกเผาแคปหมู

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำน้ำพริกเผาแคปหมู

หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

แนบท้ายการขอจัดตั้งกลุ่มสนใจ ณ ศกร.ตำบลบักได หมู่ที่ ๓ ตำบลบักได อำเภอนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

วัน/ เดือน/ปี	เรื่อง	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัด กระบวนการเรียนรู้	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑๙ ก.พ.๖๘	การทำ น้ำพริกเผา แคปหมู	๑. เพื่อเป็นช่องทางใน การประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.เป็นการสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนเป็น การใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์และสังคมเกิด ความเข้มแข็ง ๓.เพื่อเป็นการถนอม อาหาร ให้มีความ ปลอดภัยต่อการบริโภค ๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับ น้ำพริกเผาแคปหมู ๕.เพื่อเพิ่มความ หลากหลายให้กับ ผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้ สามารถตอบสนองต่อ ความต้องการของ ผู้บริโภคได้อย่าง	๑.ช่องทางการทำน้ำพริกเผา แคปหมู๑.๑ ความหมายและ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูป อาหารการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำ น้ำพริกเผาแคปหมู	๑.การบรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึกปฏิบัติ	๑.กระทะ ๒.ทัพพี,ตะหลิว ๓.หม้อ ๔.ครก,สากหรือ เครื่องปั่น ๕.วัตถุดิบในการทำ น้ำพริกเผาแคปหมู	๑.ผลงานจาก การปฏิบัติ ๒.การเพิ่มขึ้น ของคุณภาพ การผลิต ๓.การเพิ่มขึ้น ของรายได้	๓	

๒๐ ก.พ ๖๘		กว้างขวาง ๖.เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภคง่าย สะดวก รวดเร็ว ในสถานะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อไป ๗.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน	๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกเผาแคปหมู ๓.๑ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำน้ำพริกเผาแคปหมูเพื่อการจำหน่าย ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริกเผาแคปหมู					๓
-----------	--	---	--	--	--	--	--	---

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายไชยพจ ณะเกิงสุข)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก