

หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก
เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมาก เนื่องจากพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ การบดเสียดสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการถนอมอาหารไว้หลายอย่าง ซึ่งอาจสรุปได้ว่า การถนอมอาหาร เป็นการเก็บรักษาอาหารไว้ให้นาน โดยไม่ทำให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสีย และยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

น้ำพริกนรกปลาร้าก็เป็นผลิตภัณฑ์อีกอย่างที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ในการถนอมอาหารไว้รับประทานได้นานหลายวัน โดยการนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก ข่า ซึ่งทุกบ้านก็ปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือนอยู่แล้วก็นำมาเป็นส่วนประกอบในการประกอบอาหารและสามารถลดต้นทุนได้ ดังนั้น เพื่อเป็นการหารายได้สำหรับแบ่งเบาภาระของครอบครัวจากเหตุผลดังกล่าว ชุมชนจึงรวมตัวกันตั้งกลุ่มฝึกทักษะอาชีพในเรื่องการถนอมอาหารการทำน้ำพริกปลาร้า เพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีเวลาว่าง และอดทน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการถนอมอาหาร

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกนรกปลาร้า

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
- ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
 - ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกนรกปลาร้า
 - ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า

๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกนรกปลาร้า

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๓.๑ ขั้นตอนดูแลรักษาการทำน้ำพริกนรกปลาร้าเพื่อการจำหน่าย
- ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริกนรกปลาร้า

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำน้ำพริกนรกปลาร้า

หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

แนบท้ายการขอจัดตั้งกลุ่มสนใจ ณ.ศาลาประชาคมบ้านโนนยางกุด หมู่ที่ ๑๐ ตำบลบักได อำเภอนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

วัน/ เดือน/ปี	เรื่อง	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัด กระบวนการเรียนรู้	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓ ส.ค.๖๖	การทำ น้ำพริกนรก ปลาร้า	๑. เพื่อเป็นช่องทางใน การประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๒.เป็นการสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนเป็น การใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์และสังคมเกิด ความเข้มแข็ง ๓.เพื่อเป็นการถนอม อาหาร ให้มีความ ปลอดภัยต่อการบริโภค ๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับน้ำพริก นรกปลาร้า ๕.เพื่อเพิ่มความ หลากหลายให้กับ ผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้ สามารถตอบสนองต่อ ความต้องการของ ผู้บริโภคได้อย่าง	๑.ช่องทางในการทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๑.๑ ความหมายและความสำคัญ ของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกนรกปลาร้า ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูป อาหารการทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำ น้ำพริกนรกปลาร้า	๑.การบรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึกปฏิบัติ	๑.กระทะ ๒.ทัพพี,ตะหลิว ๓.หม้อ ๔.ครก,สากหรือ เครื่องปั่น ๕.วัตถุดิบในการทำ น้ำพริกนรกปลาร้า	๑.ผลงานจาก การปฏิบัติ ๒.การเพิ่มขึ้น ของคุณภาพ การผลิต ๓.การเพิ่มขึ้น ของรายได้	๑	

<p>๔ ส.ค ๖๖</p>		<p>กว้างขวาง ๖. เพื่อสะดวกแก่การ บริโภค ผลิตภัณฑ์อาหาร สำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภค ง่าย สะดวก รวดเร็ว ใน สภาวะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียม อาหาร และการนำไป แปรรูปต่อไป ๗. เพื่อให้มีการฝึกอาชีพ พัฒนา สาธิต สร้าง อาชีพของประชาชนใน ชุมชน</p>	<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๒.๑ ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก ปลาร้า ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปประเภท น้ำพริกนรกปลาร้า ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำ น้ำพริกนรกปลาร้า ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการ ทำน้ำพริกนรกปลาร้า ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก ปลาร้า ๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำ น้ำพริกนรกปลาร้า ๓.๑ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำ น้ำพริกนรกปลาร้าเพื่อการจำหน่าย ๓.๒ การประเมินการแปรรูป อาหารประเภทน้ำพริกนรกปลาร้า</p>					<p>๒</p> <p>๓</p>
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	-------------------

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