

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก
เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

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

จากสภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน การช่วยเหลือครอบครัวในแง่ของการหารายได้ในช่วงเวลาดังกล่าวหลังจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรม เมื่อเสร็จสิ้นจากฤดูกาล การทำนา ประชาชนส่วนใหญ่จะมีเวลาว่างและจะไม่มีรายได้มาสำหรับใช้จ่ายในครอบครัว ดังนั้น เพื่อเป็นการหารายได้สำหรับแบ่งเบาภาระของครอบครัวจากเหตุผลดังกล่าว ชุมชนจึงรวมตัวกันตั้งกลุ่มฝึกทักษะอาชีพในเรื่องการถนอมอาหาร เพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีศักยภาพ และอดทน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

- | | |
|------------|-----------------|
| ภาคทฤษฎี | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน ๓ ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการถนอมอาหาร

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
- ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
 - ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ
 - ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ

๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๓.๑ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำน้ำพริกปลาทุกรอบเพื่อการจำหน่าย
- ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริกปลาทุกรอบ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำน้ำพริกปลาทุกรอบ

หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

แบบท้ายการขอจัดตั้งกลุ่มสนใจ บ้านพนมดิน หมู่ที่ ๔ ตำบลตาเมียง อำเภอนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

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

<p>๒๐ ก.ค ๖๖</p>		<p>กว้างขวาง ๖. เพื่อสะดวกแก่การ บริโภค ผลิตภัณฑ์อาหาร สำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภค ง่าย สะดวก รวดเร็ว ใน สภาวะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียม อาหาร และการนำไป แปรรูปต่อไป ๗. เพื่อให้มีการฝึกอาชีพ พัฒนา สานิต สร้าง อาชีพของประชาชนใน ชุมชน</p>	<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกปลาทุกรอบ ๒.๑ ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุ กรอบ ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปประเภท น้ำพริกปลาทุกรอบ ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบ ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลาทุกรอบ ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการ ทำน้ำพริกปลาทุกรอบ ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุ กรอบ ๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบ ๓.๑ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบเพื่อการ จำหน่าย ๓.๒ การประเมินการแปรรูป อาหารประเภทน้ำพริกปลาทุกรอบ</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