

หลักสูตรการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
วิชาการแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกกากหมูและการทำน้ำพริกปลาแห้ง
จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิ

.....

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ หากประชาชนได้รู้จักการแปรรูปอาหารนำเอาทรัพยากร ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ วัสดุอุปกรณ์การทาก็ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสามารถทำขึ้นรับประทานเองได้

สกร.ระดับอำเภอศีขรภูมิ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการวิชาการถนอมอาหาร การทำน้ำพริกกากหมูและการทำน้ำพริกปลาแห้ง เป็นการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร ส่งการเรียนรู้อย่างเต็มศักยภาพขึ้นมาอย่างละเอียด โดยมีทั้งที่มา ขั้นตอนวิธีการทำ เป็นการแปรรูปอาหาร (การทำน้ำพริกกากหมู และการทำน้ำพริกปลาแห้ง) และหาตลาดรองรับในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอำเภอศีขรภูมิ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม นำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิเช่นกลุ่ม ผู้สูงวัย ผู้พลัด และผู้ขาดโอกาสที่สนใจ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอบข่ายเนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	การแปรรูป อาหาร (การทำ น้ำพริกกากหมู และการทำ น้ำพริกปลาแห้ง)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำ น้ำพริกกากหมู และการ ทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. ความสำคัญของ การแปรรูปอาหาร (การทำน้ำพริกกาก หมู และการทำ น้ำพริกปลาแห้ง)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที
		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๒. วิธีการแปรรูป อาหาร(การทำ น้ำพริกกากหมู และการทำน้ำพริก ปลาแห้ง)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำ ความรู้ที่ได้นำไป ประกอบอาชีพได้	๓. การบริหาร จัดการและ การตลาด	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที
			การแปรรูปอาหาร (การทำน้ำพริกกาก หมู และการทำ น้ำพริกปลาแห้ง)	สาธิต / ปฏิบัติจริง	-	๘ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง
	รวมจำนวนชั่วโมง				๒ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง	๑๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

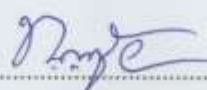
การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติงานจริงในการแปรรูปอาหาร
๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุกัญญา ทองโคตร)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ  ผู้ตรวจสอบ
(นางสาวอรุณี สาธร)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบ
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติ
(นางกนกฐิ์ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิ