

หลักสูตรการทำน้ำยาสำเร็จรูป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก
เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปัจจุบันระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยตกอยู่ในสภาวะที่วิกฤติ ทำให้ประชาชนเกิดปัญหาการว่างงาน ทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน การหาอาชีพเสริมจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทำให้เกิดรายได้ และยังทำให้รับประทานเอง และลดค่าใช้จ่ายได้อีกทางหนึ่งด้วย อาหารยา จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทาน เพราะคนไทยชอบอาหารรสจัด น้ำยาเป็นอาหารที่ถูกใจหลายคน และสามารถเป็นส่วนประกอบของเมนูหลายประเภท เช่น ยาแชลมอน ยาทะเล หรือยาไข่เค็ม ฯลฯ หากคุณสนใจทำหลักสูตรน้ำยาสำเร็จรูป อาจต้องคำนึงถึงขั้นตอนและส่วนประกอบต่างๆ เพื่อให้สามารถผลิตได้ในปริมาณมาก และมีคุณภาพ และช่วยให้ผู้บริโภคสามารถทำยาได้ง่ายและรวดเร็ว โดยไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงหลายๆ อย่าง เช่น น้ำปลาน้ำตาลปีบ มะนาว หรือพริก ซึ่งช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน น้ำยาสำเร็จรูปช่วยให้ได้รสชาติที่คงที่ในทุกครั้งที่ใช้งาน เพราะส่วนผสมต่างๆ ได้มีการปรุงรสและควบคุมสัดส่วนไว้อย่างลงตัว ทำให้ได้รสชาติที่คงที่และสม่ำเสมอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก ได้เล็งความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ เนื่องจากการทำน้ำยาสำเร็จรูปทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว รับประทานง่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำยาสำเร็จรูปขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของการทำน้ำยาสำเร็จรูป
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำยาสำเร็จรูป
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำน้ำยาสำเร็จรูป
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 ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำนํ้ายํสำเร็จรูป

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
- ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
 - ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำนํ้ายํสำเร็จรูป
 - ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายํสำเร็จรูป

๓ ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำนํ้ายํสำเร็จรูป

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๓.๑ ขั้นตอนดูแลรักษาการทำนํ้ายํสำเร็จรูปเพื่อการจำหน่าย
- ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทนํ้ายํสำเร็จรูป

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำนํ้ายาสำเร็จรูป

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
๒๑ ก.พ.๖๘	การทำนํ้ายา สำเร็จรูป	๑. เพื่อเป็นช่องทางใน การประกอบอาชีพการ ทำนํ้ายาสำเร็จรูป ๒.เป็นการสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนเป็น การใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์และสังคมเกิด ความเข้มแข็ง ๓.เพื่อเป็นการถนอม อาหาร ให้มีความ ปลอดภัยต่อการบริโภค ๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับนํ้ายา สำเร็จรูป ๕.เพื่อเพิ่มความ หลากหลายให้กับ ผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้ สามารถตอบสนองต่อ ความต้องการของ ผู้บริโภคได้อย่าง	๑.ช่องทางในการทำนํ้ายาสำเร็จรูป ๑.๑ ความหมายและความสำคัญ ของการประกอบอาชีพการทำนํ้า ยาสำเร็จรูป ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำนํ้ายาสำเร็จรูป ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการ ทำนํ้ายาสำเร็จรูป ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูป อาหารการทำนํ้ายาสำเร็จรูป ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำนํ้า ยาสำเร็จรูป	๑.การบรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึกปฏิบัติ	๑.กระทะ ๒.ทัพพี,ตะหลิว ๓.หม้อ ๔.ครก,สากหรือ เครื่องปั่น ๕.วัตถุดิบในการทำ นํ้ายาสำเร็จรูป	๑.ผลงานจาก การปฏิบัติ ๒.การเพิ่มขึ้น ของคุณภาพ การผลิต ๓.การเพิ่มขึ้น ของรายได้	๓	

๓๑ ม.ค ๖๗		กว้างขวาง ๖.เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภคง่าย สะดวก รวดเร็ว ในสถานะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อไป ๗.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน	๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำยำสำเร็จรูป ๓.๑ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำน้ำยำสำเร็จรูปเพื่อการจำหน่าย ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำยำสำเร็จรูป					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