**การจัดการเรียนการสอน**

**หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต**

**วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว**

**รายวิชาการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า**

**--------------------------------------------------------------------------**

**รหัสวิชา**   **ชื่อวิชา การทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า**

**จำนวน 12 ชั่วโมง**  **ชื่อสาขาวิชา**

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อเป็นการแปรรูปลาร้า ให้เป็นเครื่องปรุงอาการได้เช่นเดียวกับน้ำปลาใช้ปรุงอาหารประเภทต่างๆ
2. เพื่อเป็นการสร้างรายได้จากการแปรรูป ปลาร้าน้ำปรุง
3. เพื่อได้น้ำปรุงปลาร้า ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ

**คำอธิบาย**

ปลาร้านับเป็นการถนอมอาหารที่เป็นภูมิปัญญาอันล้ำค่าของคนในสมัยโบราณ มักปรากฏมากในแถบภาคอีสานของไทย เพื่อสร้างความแตกต่างเพิ่มมูลค่าด้วยการปรุงรสชาติ ปัจจุบันมีการแปรรูปในลักษณะในรูปแบบ ปลาร้าน้ำปรุง บรรจุขวด หลากหลายยี่ห่อ ในห้องตลาด เพื่อใช้ปรุงอาหารหลากหลายประเภท เติมไอเดีย ปรุงรสชาติจัดจ้าน คุณภาพ ความสะอาด ความสะดวกสบายในการบริโภค

**ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน**

การถนอมอาหาร การทำปลาร้า และประเภทของปลาร้าชนิดต่างๆ

**สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์**

1.สามารถแปรรูปปลาร้าน้ำปรุง ได้อย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อใช้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวันได้

2.สามารถสร้างรายได้ จากการแปรรูปปลาร้าน้ำปรุง โดยการการจำหน่าย

**ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน**

สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และเกิดความยั่งยืนในอาชีพ

**แผนการจัดการเรียนรู้**

**รหัสวิชา**   **ชื่อวิชา การทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า**

**จำนวน 12 ชั่วโมง**  **ชื่อสาขาวิชา**

**หน่วยการเรียนรู้ที่** **1-6** **เวลาในการฝึกอบรม 2 วัน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผลลัพธ์การเรียนรู้** | **สาระการเรียนรู้** | **กระบวนการเรียนรู้** | **การประเมินผล** |
| -ทราบความเป็นมาของปลา  -เห็นความแตกต่างของปลาร้าแต่ละประเภท  -สามารถเลือกประเภทปลาร้าได้ที่เหมาะสมในการทำน้ำปรุง  - ได้เคล็ดลับ ส่วนผสมแต่ละประเภท  -สามารถแปรรูปได้อย่างถูกสุขลักษณะ  -ได้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม  -ได้แบรนด์ที่มีความโดดเด่น  -ได้เรียนรู้ ช่องทางการจัดจำหน่ายหลากหลายช่องทาง | - ความเป็นมาของ ปลาร้า  -ประเภทของปลาร้า  -วิธีการเลือกน้ำปลาร้า  -ส่วนผสมพิเศษในน้ำปลาร้า  -การแปรรูปปลาร้าน้ำปรุง  -การเลือกบรรจุภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์  -การสร้างแบรนด์  -การตลาด | -ศึกษาความเป็นมาของปลาร้า  -แยกประเภทของปลาร้าแต่ละประเภท  -ทดสอบจากปลาร้าแต่ละประเภท  -คุณลักษณะของเครืองปรุงแต่ละประเภท  -ทดลองปฎิบัติจริง  -คุณลักษณะของบรรจุภัณฑ์แต่ละประเภท  -การสร้างแบรนด์ที่เป็นอัตลักษณ์  -ช่องทางทางการตลาด |  |

**สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ที่** | **หน่วยการเรียนรู้** | **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** | **รวม** |
| 1 | ความเป็นมาของปลาร้า | 1 ชม. |  |  |
| 2 | มารู้จักปลาร้าประเภทต่างๆ | 1 ชม. |  |  |
| 3 | วิธีการเลือกน้ำปลาร้า |  | 1 ชม. |  |
| 4 | ส่วนผสมพิเศษในน้ำปลาร้า |  | 1 ชม. |  |
| 5 | การแปรรูปปลาร้าน้ำปรุง |  | 3 ชม. |  |
| 6 | การเลือกบรรจุภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์ |  | 2 ชม. |  |
| 7 | การสร้างแบรนด์ | 1 ชม. |  |  |
| 8 | การตลาด | 2 ชม. |  |  |
|  | รวม |  |  | 12 ชม. |

**เกณฑ์การประเมิน**

**เกณฑ์การตัดสิน**

**ช่วงคะแนน เกรด**

คะแนน 80 – 100 4

คะแนน 70 – 79 3

คะแนน 60 – 69 2

คะแนน 50 – 59 1

คะแนน 0 – 49 0

หมายเหตุ เวลาเรียนไม่น้อยกว่า 80 %

**วัสดุ – อุปกรณ์**

1.ปลาร้า 500 กรัม

2.น้ำสะอาด 500 มิลลิลิตร

3.กะปิ 3 ช้อนโต๊ะ

4.น้ำกระเทียมดอง 100 มิลลิลิตร

5.กระเทียมดอง 2 หัว

6.กระเทียม 3 หัว Garlic

7.น้ำตาลปี๊บ 250 กรัม

8.สับปะรด 50 กรัม

9.ผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ

10.ชาใบหม่อน 2 ช้อนโต๊ะ

**จำนวนผู้เรียนที่รับ 30** คน

**ศักยภาพในการเรียนการสอน**

-ผู้เรียนสามารถ นำไปประกอบอาชีพได้

**แหล่งศึกษาค้นคว้า**

**-**ภูมิปัญญาจากท้องถิ่นในชุมชน

-ข้อมูลจากอินเตอร์เน็ต

**สถานที่และอุปกรณ์ในการฝึกอบรม**

**-**วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว

**ศักยภาพผู้สอน**

-วิทยากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปปลาร้าน้ำปรุง



