**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



