

หลักสูตรอาชีพ การถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง)

จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ

พาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจการเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อม เป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง สิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการ ต่างๆ ในปัจจุบัน คนไทยนิยมถนอมและแปรรูปอาหารไว้รับประทานได้นานมากขึ้น ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอาวัตถุดิบ ในพื้นที่มาทำแปรรูปและเป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านค้าเป็นจำนวน มาก มีทั้งตั้งโต๊ะหรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกหา รับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกและแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารแปรรูปดังกล่าว ทำให้ผู้ที่สนใจ เรียนการถนอมอาหารด้วยการ ดอง (ผักกาดดอง) มากขึ้นแต่ไม่มีหน่วยงานหรือบุคคลเปิดสอนในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง) ยังมีน้อยโดยเฉพาะ สามารถจำหน่ายในชุมชนที่มันักท่องเที่ยว จึง เป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง)สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงเป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะในการประกอบอาชีพสามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพกลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตรได้แก่ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้เมื่อจบ

หลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองชุมชนสังคมและสิ่งแวดล้อมทั้งนี้

เพื่อให้ประชาชนได้เรียนรู้การถนอมอาหารและไว้รับประทานในครัวเรือนลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือนและดำเนินชีวิตประจำวันอยู่อย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตาม สภาพจริง จึง

ทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็น อาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง)มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง) มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพใน การประกอบอาชีพ ดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง มี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา 4 เรื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง) 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง) 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ 1.2 วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5ด้านได้แก่ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตาม 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นไปและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา 4 เรื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ถนอมอาหารขั้นตอนในการทำ ผักกาดดอง 1.นำผักกาดมาขนาดกบเกลื่อเม็ด เพื่อให้นุ่มและน้ำมันที่ อยู่ ที่ผิวออกให้หมด หรือใช้ ไม้ หรือเชียงไม้ วางทับบนลูก ผักกาดดองที่อยู่บนกระดัง แล้ว ใช้ไม้หมุนไปมาเบาๆ ทำ พร้อมกัน 5-10 ผล จนนุ่ม และน้ำมันจากผักกาดดองจะ อยู่ ที่กะดัง นำมาล้างน้ำให้ สะอาด 2.ไปนึ่ง แล้วลด ไฟลงปาน กลางนึ่งนาน 10-15 นาที ยก ลงผึ่งบนตะแกรงให้แห้ง 3.นำ ผักกาดดองไปผึ่งแดด จนกว่า ผักกาดจะแห้ง อาจ ใช้เวลา 2-3 วัน 4.เตรียมน้ำเกลือเข้มข้น 10% (น้ำ 5.4 ลิตร ต้มกับ เกลือ 600 กรัม) ต้ม น้ำเกลือ ให้เดือดแล้วนำมา กรองเอา เศษผงออก	30 นาที่	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง(ผักกาดดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา 4 เรื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาดดอง)	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.4 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.5 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2การกำหนด และควบคุม คุณภาพ ผลผลิต ที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายการกระจาย สินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2การกำหนด และควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายการกระจาย สินค้า	30 นาที	-

4.	4.โครงการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ผักกาด)	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ			
----	---	---	---	--	--	--

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสมคิด อินตันทวงศ์)

วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาววรรณวิสา สุขคล้าย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางสาวมาลัย เมืองทอง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง ปฏิบัติหน้าที่

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโพทะเล

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล