

หลักสูตรอาชีพ การถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง สิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบัน คนไทยนิยมถนอมและแปรรูปอาหารไว้รับประทานได้นานมากขึ้น ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอาวัตถุดิบ ในพื้นที่มาทำแปรรูปและเป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านค้าเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะหรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกหา รับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกและแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารแปรรูปดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจ เรียนการถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) มากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ใน ขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำการถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) ยังมีน้อย โดยเฉพาะ สามารถจำหน่ายในชุมชนที่มีนักท่องเที่ยว จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบ หลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ เพื่อให้ประชาชนได้เรียนรู้การถนอมอาหาร และไว้รับประทานในครัวเรือน ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือนและดำเนินชีวิตประจำวันอยู่อย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตาม สภาพจริง จึงทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็น อาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมี คุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การถนอมอาหารด้วยการดอง (จึงดอง มะนาวดอง) มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
มี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ใน อาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิด เป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบท ชุมชน	๓๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของ การถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง) ได้ ๒.๒ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือก ซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ บอกขั้นตอนการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง) ได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ ความเป็นมาและประโยชน์ ของการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง) ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือก ซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ดังนี้ วัตถุดิบการทำชิงดอง ๑. ชิงอ่อน ๑ กิโลกรัม ๒. น้ำตาลทราย ๔๐๐ กรัม ๓. น้ำส้มสายชู๖ ซ้อนโต๊ะ ๔. น้ำมะนาว ½ ถ้วย ๔.เกลือป่น ๑ ซ้อนโต๊ะ ๕. มีดฝาน ๑ เล่ม ๖. ชาม, น้ำเปล่า ๑ ลิตร ๗.ขวดน้ำพลาสติกล้างสะอาดหรือ ขวดโหล ๑ ขวด วัตถุดิบทำมะนาวดอง ๑.มะนาวสด ๕ กิโลกรัม ๒.เกลือเม็ด(สำหรับนวด) ๑ กิโลกรัม ๓.เกลือป่น(สำหรับดอง) ๖๐๐ กรัม ๔.น้ำเปล่า ๕.๔ ลิตร	๒.๑ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการถนอม อาหาร ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการ ถนอมอาหารขั้นตอนในการทำ ชิงดอง ๑. ปอกเปลือกชิงออกแล้วซอยเป็น แฉ่นบาง ๆ นำไปแช่น้ำเกลือ พักทิ้ง ไว้ (เคล็ดลับคือ ถ้าเป็นชิงแก่ต้องคั้น และบีบน้ำเกลือหลาย ๆ ครั้งจนชิง หายเฝ็ด) ๒. เคี่ยวน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่าเข้าด้วยกันจนเดือด และน้ำตาลทรายละลาย ปิดไฟ พักทิ้งไว้จนอุ่น ๓. บีบน้ำเกลือจากชิงออกให้หมดแล้ว ใส่ลงไปในส่วนผสมน้ำดองชิง คนให้เข้ากัน บีบน้ำมะนาวลงไป ๑ ลูก (ขั้นตอนนี้ชิงจะเปลี่ยนเป็นสีชมพูอ่อน ๆ) คนให้เข้ากัน เก็บใส่ภาชนะที่มีฝา ปิดมิดชิด (ถ้าเป็นชิงอ่อนสามารถกินได้ เลยทันทีหรือจะแช่ตู้เย็นไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมงก่อนเพื่อความอร่อยมาก ยิ่งขึ้น)	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงตอง มะนาวดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ถนอมอาหารขั้นตอนในการทำ มะนาวดอง ๑.นำมะนาวมาขนาดกบกับเกลือเม็ด เพื่อให้นุ่มและน้ำมันที่อยู่ผิวออกให้หมด หรือใช้ไม้หรือเชียงไม้ วางทับบนลูกมะนาวที่อยู่บนกระดัง แล้วใช้ไม้หมุนไปมาเบาๆ ทำพร้อมกัน ๕-๑๐ ผล จนนุ่ม และน้ำมันจากมะนาวจะอยู่ที่กะดัง นำมาล้างน้ำให้สะอาด ๒.นำมะนาวไปนึ่ง แล้วลดไฟลงปานกลางนึ่งนาน ๑๐-๑๕ นาที (ระวังมะนาวแตก) ยกลงผึ่งบนตะแกรงให้แห้ง ๓.นำมะนาวไปผึ่งแดด จนกว่ามะนาวจะแห้ง อาจใช้เวลา ๒-๓ วัน ๔.เตรียมน้ำเกลือเข้มข้น ๑๐% (น้ำ ๕.๔ ลิตร ต้มกับเกลือ ๖๐๐ กรัม) ต้ม น้ำเกลือให้เดือดแล้วนำมากรองเอาเศษผงออก ๕.นำมะนาวบรรจุขวดแก้ว ปากกว้าง ตามด้วยน้ำเกลืออุ่นๆ ปิดฝาเพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกตกลงไป ๖.ดองทิ้งไว้ตั้งแต่ ๑ เดือนขึ้นไป จึงจะใช้ได้เป็นมะนาวดองสำหรับทำกับข้าว ซึ่งสามารถจะนำไปปรุงรสทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อีก เช่น มะนาวแช่อิ่ม มะนาวเชื่อม มะนาวเค็มแห้ง		

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)
ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ ๓.๔ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๕ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า	๓๐ นาที	-
๔.	๔.โครงการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง (ชิงดอง มะนาวดอง)	๔.๑ บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการ อาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม