

หลักสูตรการแกงเปรอะหน่อไม้
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก
กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

๑. หลักการและเหตุผล

หน่อไม้เป็นวัตถุดิบที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่นิยมนำมาใช้ประกอบอาหารในหลายประเทศ หน่อไม้เป็นแหล่งของโปรตีนและใยอาหาร รวมถึงสารสำคัญที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพที่น่าสนใจ ปัจจุบันมีการใช้ประโยชน์จากหน่อไม้ทั้งในรูปของหน่อไม้สดและการแปรรูปหน่อไม้ในระดับอุตสาหกรรม โดยมีแนวโน้มทางการตลาดของ หน่อไม้สดและอาหารแปรรูปจากหน่อไม้เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นองค์ความรู้ที่ได้จากการรวบรวมข้อมูล เกี่ยวกับอาหารแปรรูปจากหน่อไม้และความเป็นไปได้ของการผลิตเชิงพาณิชย์นี้ สามารถนำไปเป็นแนวทางในการใช้ ประโยชน์จากหน่อไม้รวมถึงการแปรรูปหน่อไม้โดยการนำไปประกอบอาหาร เช่น การแกงเปรอะหน่อไม้ การต้มจิ้มน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ประชาชนในชุมชนมีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
๒. เพื่อให้มีทักษะความรู้ในเรื่องการประกอบอาชีพ และสามารถเลือกเป็นอาชีพเสริมได้
๓. เพื่อให้ประชาชนในชุมชนรู้จักการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่เป็นครอบครัวยากจน ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

๔. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการแกงเปรอะหน่อไม้	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในแกงเปรอะหน่อไม้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการแกงเปรอะหน่อไม้ ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	- ขั้นตอนการแกงเปรอะหน่อไม้	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแกงเปรอะหน่อไม้เพื่อบริโภคในครัวเรือนและจำหน่ายได้	๑. การแกงเปรอะหน่อไม้	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการแกงเปรอะหน่อไม้ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร		๓
๓	- การบรรจุภัณฑ์/ การจำหน่าย สินค้า	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการขาย	๑ การจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากร บรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑	
รวมจำนวนชั่วโมง					๓	๓

๖. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น youtube ,อินเทอร์เน็ต
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ๔ ฝึกปฏิบัติจริง

๗. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๘. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ