

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง**  
**หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....**  
**สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์**

### ความเป็นมา

การเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้ง ลงทุนเพียงหลักพัน แต่สร้างรายได้จำนวนมาก “ลูกชิ้นปิ้ง” เป็นอาหารคู่คนไทยมาช้านาน เป็นอาหารขายดีตลอดกาลเพราะรับประทานได้ในทุกช่วง โอกาส ไม่ว่าจะทานเป็นอาหารทานเล่น ทานแทนอาหารมื้อหลัก หรือทานเรียกน้ำย่อยเฉย ๆ ก็ตอบโจทย์ เป็นอย่างมาก รสชาติอร่อยติดปากคนไทยแบบสุด ๆ สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ น้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสมีต้นกำเนิดจากการพัฒนาคู่กับวัฒนธรรมการกินลูกชิ้นในไทย โดยดัดแปลงจาก “พริกเกลือ” พื้นบ้าน ผสมผสานรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ดเข้าด้วยกัน โดยมักใช้มะขามเปียก พริกแห้ง/พริกสด และน้ำตาลปีบเป็นหลัก พัฒนามานานกว่า 50 ปีจากน้ำจิ้มใสๆ กลายเป็นน้ำจิ้มข้นเหนียวที่เข้มข้นสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้อย่างพอเพียงต่อไป

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส ขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสสามารถเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

1. ความสำคัญของรสชาติและวัตถุดิบเน้นการใช้วัตถุดิบธรรมชาติ เช่น น้ำมะขามเปียก, น้ำตาลปีบ, พริกแห้ง/พริกสด, และกระเทียมดอง เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นและกลิ่นหอม
2. เทคนิคการทำ (หลากรส) การผสมผสานสูตรที่แตกต่าง เช่น สูตรพริกแห้งมะขามเปียก, สูตรสามรส, หรือการเพิ่มผลไม้ (เช่น สับปะรด) เพื่อสร้างความแปลกใหม่และรสชาติที่ลงตัว
3. เทคนิคการเคี้ยวและความเหนียว เคี้ยวส่วนผสมด้วยไฟอ่อน-กลาง จนเดือดได้ที่ และใส่แป้งมันหรือแป้งข้าวโพดละลายน้ำเพื่อให้ได้ความเหนียวข้นเกาะติดลูกชิ้นได้ดี
4. การยืดอายุการเก็บรักษา การเคี้ยวจนเดือดจัดช่วยให้เก็บไว้ได้นาน 7 วัน หรือมากกว่าในตู้เย็น ซึ่งสำคัญมากสำหรับการประกอบอาชีพ

5. การสร้างมูลค่าเพิ่ม เน้นการปรับปรุงสูตร การเลือกภาชนะบรรจุที่สะอาด สวยงาม และการตั้งราคาที่เหมาะสม

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อสร้างความแปลกใหม่ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ (เช่น การใช้มะนาวแทนมะขาม หรือการใส่สับปะรด) เพื่อให้ได้ความเปรี้ยวจัดจาดและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าและการจำหน่ายสูตรน้ำจิ้มที่เข้มข้นและทำง่ายช่วยให้สามารถทำขายเป็นอาชีพเสริม หรือทำกินเองในครอบครัวได้
3. เพื่อความหลากหลายน้ำจิ้มสามารถทำได้หลายรสชาติ ทั้งสูตรโบราณ หรือรสชาติสามรส (เปรี้ยว-หวาน-เผ็ด) เพื่อตอบสนองความชอบที่หลากหลาย
4. เพื่อการถนอมอาหารการเคี่ยวน้ำจิ้มด้วยวิธีที่ถูกต้อง (เช่น การเคี่ยวจนเดือดจัด) ช่วยให้น้ำจิ้มเก็บได้นานและไม่คื่นตัว
5. พัฒนาการถนอมอาหารเพื่ออนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหาร

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสได้	ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	10 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	วัตถุประสงค์ และการเลือกใช้	อธิบายวัตถุประสงค์ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้ อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และ การเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	20 นาที	-
3	ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสได้	อธิบายขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	วิทยากรอธิบายการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	15 นาที	1 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	ปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	การปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. วิทยากรสาธิตการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้	15 นาที	1 ชั่วโมง
5	คุณค่าของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	อธิบายคุณค่าของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	คุณค่าของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของ การทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	15 นาที	15 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
6	การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสม	จัดหาหรือ จัดทำกร บรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและ จัดทำบรรจุหีบห่อ	15 นาที	15 นาที
7	การคิดต้นทุน กำไร	คิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์จาก การทำน้ำจิ้มลูกชิ้น หลากรสได้	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	15 นาที	15 นาที
8	ช่องทางการ จัดการ การตลาด ของการทำ น้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	อธิบายช่องทางการ จัดการการตลาด ของการทำน้ำจิ้ม ลูกชิ้นหลากรส	ช่องทาง การตลาด ของการทำ น้ำจิ้มลูกชิ้น หลากรส	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ ผู้เรียน ศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการ การตลาด	15 นาที	15 นาที

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....