

แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต
ศกร.ระดับตำบลดอนไผ่ ศกร.ระดับอำเภอดำเนินสะดวก
สำนักงาน ศกร.ประจำจังหวัดราชบุรี
ระบุชื่อแหล่งเรียนรู้ น้ำพริกเผาแม่แย้ม



ภาพ น้ำพริกเผาแม่แย้ม

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ น้ำพริกเผาแม่แย้ม
2. ชื่อ - สกุล วิทยากร นางแย้ม ชื่นไพบูลย์
3. ที่ตั้งแหล่งเรียนรู้/ที่อยู่วิทยากร 322 หมู่ 4 ถนน ตำบล/แขวง ดอนไผ่ อำเภอ/เขต ดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70130 โทรศัพท์ 090-9497858 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ -
4. ช่องทางการติดตามอื่น ๆ (Facebook, Line, Website, TikTok) maeyeamthailand

5. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นางสาวอภิญญา ศรีสุราษ. โทรศัพท์ 063-5925805
6. แหล่งเรียนรู้มีระยะทางห่างจากถนนเส้นหลัก...500...เมตร
7. พิกัด ละติจูด-ลองจิจูด ของแหล่งเรียนรู้ 13.553929, 100.009868
8. พิกัด GPS ของแหล่งเรียนรู้ <https://maps.app.goo.gl/SizPig5dkwqelVf86>
9. การเข้าถึงแหล่งเรียนรู้เดินทางโดย รถจักรยานยนต์, รถยนต์
10. แหล่งเรียนรู้มีพื้นที่รองรับสำหรับจัดกิจกรรม จำนวน...20...คน
11. พื้นที่สำหรับจอดรถในแหล่งเรียนรู้อย่างน้อย...3...คัน
12. จุดบริการห้องน้ำ จำนวน...1...ห้อง
13. โต๊ะ จำนวน...5...ตัว เก้าอี้จำนวน...20...ตัว

สรุปสาระสำคัญของแหล่งเรียนรู้

น้ำพริกเผาแม่แย้ม เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหารและภูมิปัญญาท้องถิ่นใน ตำบลดอนไผ่ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ผลิตน้ำพริกเผาที่ได้รับการพัฒนาจนเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP 5 ดาว สะท้อนการนำวัตถุดิบในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ และสืบสานสูตรอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่

ประวัติความเป็นมา

นางแย้ม ชื่นไพบูลย์ เป็นปราชญ์ชาวบ้านและผู้ประกอบการด้านการแปรรูปอาหารของ ตำบลดอนไผ่ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ผู้ก่อตั้งแบรนด์ น้ำพริกเผาแม่แย้ม ซึ่งเริ่มต้นจากการนำสูตรน้ำพริกเผาแบบโบราณของครอบครัวมาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพและได้รับการยอมรับในระดับประเทศ

ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากท้องถิ่น ผสมผสานกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมเข้ากับมาตรฐานการผลิตอาหาร ทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาแม่แย้มได้รับมาตรฐาน อย. และ มผช. รวมทั้งได้รับการคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 5 ดาว ของอำเภอดำเนินสะดวก

นอกจากการผลิตสินค้าแล้ว นางแย้มยังเปิดสถานประกอบการให้เป็น แหล่งเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหาร และการสร้างอาชีพ ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างรายได้และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้แก่ผู้สนใจและคนในชุมชน

กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. ชี้นำเข้าสู่การเรียนรู้

- แนะนำประวัติความเป็นมาของน้ำพริกเผาแม่แย้ม และความสำคัญของภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารในชุมชน
- สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการต่อยอดวัตถุดิบท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มและสร้างอาชีพ

2. ขั้นศึกษาความรู้

- ศึกษาส่วนประกอบและคุณสมบัติของวัตถุดิบ เช่น พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กุ้งแห้ง น้ำตาลปี๊บ และมะขามเปียก
- เรียนรู้หลักสุขอนามัยในการผลิตอาหาร และการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ

3. ขั้นฝึกปฏิบัติ

- คั่วหรืออบวัตถุดิบให้ได้ความหอมตามสูตร
- โขลกหรือบดเครื่องปรุงให้ละเอียด
- ผัดน้ำพริกเผาด้วยไฟที่เหมาะสม ควบคุมเวลาและรสชาติให้ได้มาตรฐานของแหล่งเรียนรู้

4. ขั้นพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ฝึกการบรรจุลงภาชนะที่สะอาดและปลอดภัย
- เรียนรู้การออกแบบฉลาก การบรรจุภัณฑ์ และการรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน

5. ขั้นสรุปและต่อยอด

- ร่วมกันแลกเปลี่ยนผลการเรียนรู้ ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- ศึกษาแนวทางการจำหน่าย การสร้างแบรนด์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่สินค้า OTOP เพื่อสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผู้เรียนสามารถอธิบายและปฏิบัติการทำน้ำพริกเผาได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย เข้าใจการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม