

หลักสูตร การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพรมะเขือเทศ

จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖5 มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 4 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพรมะเขือเทศ
3. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ น้ำพริกปลากะพง สมุนไพร และการเตรียม วัตถุดิบ	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียม วัตถุดิบ อุปกรณ์ การทำน้ำพริกปลา กะพงสมุนไพร	- อุปกรณ์ 1.กระทะ 2.เตาแก๊ส 3.มีด 4.ชั่งหนึ่ง 5.ตะหลิว 6.ถาด วัตถุดิบในการทำ น้ำพริกปลากะพง สมุนไพร 1. น้ำมันพืช 2 ขวด 2. น้ำตาลทราย 2 กก. 3. พริกจินดาออกแห้ง 1 กก. 4. หอมแดง 2 กก. 5. ซีอิ้วขาว 1 ขวด 6. ใบมะกรูด 1/2 กก. 7. กระเทียม 2 กก. 8. ข่า 1/2 กก. 9. ปลากะพง 4 กก. - ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับวัตถุดิบ การเลือกปลากะพงสด ขนาดตัว ที่เหมาะสม ควรเป็นขนาด 1 กก.	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกปลากะพง สมุนไพร และเทคนิคการ เลือกใช้วัตถุดิบการทำ น้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการ ทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร ในแต่ละขั้นตอน	30 นาที	

			ขึ้นไป เพื่อจะได้เนื้อปลาที่เป็นเส้นสวย ไม้ร่วน			
๒	วิธีการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร - สามารถทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร - ลงมือปฏิบัติ <p>น้ำพริกปลากะพงสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร <ol style="list-style-type: none"> 1. นำปลากะพงทอดเกล็ด และล้างน้ำเกลือให้สะอาด 2. นำปลากะพงไปหนึ่งตัวไฟกลาง พร้อมเครื่องสมุนไพร (ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า) 20 นาที สุกแล้ว พักให้เย็น 3. เมื่อปลากะพงคลายร้อน ให้ใช้ช้อนยี่ชิ้นเนื้อปลา แยกก้าง กระจูดปลาออกให้หมด 4. นำปลากะพงที่ยี่เสร็จแล้วทอดในน้ำมันที่เดือดจัด พอเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักในภาตกระดาษซับมัน 5. เตรียมเครื่องปรุงสมุนไพร <ul style="list-style-type: none"> -พริกจินดานอกแห้งคั่วป่น -กระเทียมโขลก -หอมแดงซอย 	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร แบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		2 ชั่วโมง

			<p>-ใบมะกรูดหั่นฝอย</p> <p>-ตะไคร้ซอย</p> <p>-ข่าซอย</p> <p>-น้ำมะขามเปียก</p> <p>6. นำเครื่องปรุงรสมุนไพรมานวดให้เหลือง เสร็จแล้วพักสะเด็ดน้ำมัน</p> <p>7. พริกจินดาตากแห้งคั่วป่น ลงผัดกับเครื่องปรุงรสตามอัตราส่วน ตามด้วยเครื่องปรุงรสมุนไพรรวมและตามเนื้อปลากระพงยี่ทอด ผัดด้วยไฟอ่อนแล้วปรุงรสตามต้องการ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองจะเข็งเทรา

การเทียบโอน

-