

# หลักสูตร การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๔ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ น้ำพริกปลากะพง สมุนไพร และการเตรียม วัตถุดิบ	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียม วัตถุดิบ อุปกรณ์การ ทำน้ำพริกปลากะพง สมุนไพร	- อุปกรณ์ ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ชั่งนึ่ง ๕.ตะหลิว ๖.ถาด วัตถุดิบในการทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร ๑. น้ำมันพืช ๒ ขวด ๒. น้ำตาลทราย ๒ กก. ๓. พริกจินดาออกแห้ง ๑ กก. ๔. หอมแดง ๒ กก. ๕. ซีอิ๊วขาว ๑ ขวด ๖. ใบมะกรูด ๑/๒ กก. ๗. กระเทียม ๒ กก. ๘. ข่า ๑/๒ กก. ๙. ปลากะพง ๔ กก. - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัตถุดิบ การเลือกปลากะพงสด ขนาดตัว ที่เหมาะสม ควรเป็นขนาด ๑ กก. ขึ้นไป เพื่อจะได้เนื้อปลา ที่เป็นเส้นสวย ไม่รวม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำน้ำพริกปลากะพง สมุนไพร และเทคนิค การเลือกใช้วัตถุดิบ การทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร  - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำน้ำพริกปลา กะพงสมุนไพร - สามารถทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร	- ความรู้พื้นฐานและ เทคนิคการทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร  - ลงมือปฏิบัติ น้ำพริกปลากะพง สมุนไพร - ขั้นตอนการทำน้ำพริก ปลากะพงสมุนไพร ๑. นำปลากะพงทอด เกล็ด และล้างน้ำเกลือให้ สะอาด	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอน การทำน้ำพริกปลา กะพงสมุนไพร แบบต่าง ๆ พร้อมกับ การตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>๒. นำปลากะพงไปนึ่งด้วยไฟกลาง พร้อมเครื่องสมุนไพร (ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า) ๒๐ นาที สุกแล้ว พักให้เย็น</p> <p>๓. เมื่อปลากะพงคลายร้อน ให้ใช้ช้อนยี่ขึ้นเนื้อปลา แยกก้าง กระจูดปลาออกให้หมด</p> <p>๔. นำปลากะพงที่ยี่เสร็จแล้วทอดในน้ำมันที่เดือดจัด พอเหลือง ตักขึ้น สะเด็ดน้ำมัน พักในถาดกระดาษซับมัน</p> <p>๕. เตรียมเครื่องปรุงสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-พริกจินดาออกแห้งคั่วป่น</li> <li>-กระเทียมโขลก</li> <li>-หอมแดงซอย</li> <li>-ใบมะกรูดหั่นฝอย</li> <li>-ตะไคร้ซอย</li> <li>-ข่าหั่น</li> <li>-น้ำมะขามเปียก</li> </ul> <p>๖. นำเครื่องปรุงสมุนไพรไปทอดให้เหลือง เสร็จแล้วพักสะเด็ดน้ำมัน</p> <p>๗. พริกจินดาออกแห้งคั่วป่น ลงผัดกับเครื่องปรุงรสตามอัตราส่วน ตามด้วยเครื่องปรุงสมุนไพร และตามเนื้อปลากะพงยี่ทอดผัดด้วยไฟอ่อน แล้วปรุงรสตามต้องการ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถ	๓๐ นาที	

	และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
				๑ ชั่วโมง	๒ 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 ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-

ลงชื่อ .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิวา กัลยาณมิตร)

ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางบังอร ฝ่ายสัจจา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



หลักสูตร การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา