

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลารอบ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกปลารอบ
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ผู้ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำน้ำพริกปลากรอบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกปลากรอบ	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกปลากรอบ	- อุปกรณ์และการทำงานน้ำพริกปลากรอบ มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ซามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. กระทะ ๔. กलोंงใส่ ๕. มีด , เขียง วัสดุในการทำน้ำพริกปลากรอบ ๑. ปลาชีวสด ๔ กก. ๒. แป้งทอดกรอบ ๑ กก. ๓. กระเทียม ๑ กก. ๔. หอมแดง ๑ กก. ๕. พริกป่น ๐.๕ กก. ๖. น้ำตาลทราย ๑ กก. ๗. เกลือ ๒ ถุง ๘. น้ำมันพืช ๒ ขวด ๙. ถุงมือ ๑ ห่อ ๑๐. กระดาษอเนกประสงค์ ๑ ห่อ ๑๑. กระปุกพลาสติกขนาด ๕ ออนซ์ ๑ แพ็ค ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำงานน้ำพริกปลากรอบ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลากรอบ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกปลากรอบ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำงานน้ำพริกปลากรอบ	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำน้ำพริกปลากรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกปลากรอบ	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริกปลากรอบ - ปฏิบัติทำน้ำพริกปลากรอบ ๑. นำปลาชีวมาล้างให้สะอาดแล้วพักให้แห้ง	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากรอบพร้อมกับการตอบ		๔ ชั่วโมง

		- สามารถการทำ น้ำพริกปลากรอบ ได้	๒. หั่นหอม และกระเทียมใส่ กะละมังเตรียมทอด ๓. ใส่ถุงมือแล้วนำปลามาคลุกกับ แป้งทอดกรอบ ๔. นำน้ำมันใส่กระทะ ตั้งไฟให้ ร้อน ๕. นำปลาลงไปทอดจนสุกแล้ว ตักออกวางไว้บนกระดาษ อเนกประสงค์ แล้วทอดจนหมด ๖. นำหอมที่หั่นไว้ลงไปทอดให้ เหลือง แล้วพักไว้บนกระดาษ อเนกประสงค์ เพื่อซับน้ำมัน ๗. นำกระเทียมที่หั่นไว้ลงไปทอด ให้เหลืองแล้วพักไว้ บนกระดาษ อเนกประสงค์ เพื่อซับน้ำมัน ๘. ตักใส่กะละมัง พักไว้ให้เย็น ๙. นำปลาที่ทอดแล้ว หอมเจียว กระเทียมเจียว เทลงในกะละมัง ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย พริกป่น และเกลือ ชิมรสตามใจชอบ ๑๐. ตักน้ำพริกที่ปรุงเสร็จแล้วใส่ กระปุกปิดฝาพร้อมจำหน่าย	ข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน		
๓.	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการ มีคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการ จัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-