

หลักสูตรต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการการทำปลาแปรรูปและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา
2. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพ

ใหม่

เป้าหมาย

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาสาม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อ หมกปลากระพง) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาสาม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อ หมกปลากระพง)	- อุปกรณ์การฝึกอาชีพต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาสาม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อ หมกปลากระพง) อุปกรณ์ - หนังสยอง - ถุงพลาสติก - มีด - เขียง - ถาดสเตนเลส - เครื่องนวด - เครื่องอัดแท่ง - หม้อต้ม และลังถึง วัสดุ ๑. ปลากระพง ๒. เนื้อปลาบด ๓. มันหมูบด ๔. น้ำมันพืช	อุปกรณ์การฝึกอาชีพต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ปลาสาม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อ หมกปลากระพง) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ปลาสาม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อ หมกปลากระพง)	๒.๓๐ ชั่วโมง	

			<p>๕. น้ำตาลทราย</p> <p>๖. หอมแดง</p> <p>๗. น้ำตาลปี๊บ</p> <p>๘. เกลือป่น</p> <p>๙. ซีอิ้วขาว</p> <p>๑๐. ใบมะกรูด</p> <p>๑๑. กระเทียม</p> <p>๑๒. ข่า</p> <p>๑๓. ผงชูรส</p> <p>๑๔. ผงปรุงรส</p> <p>๑๕. ปลาตะเพียน</p> <p>๑๖. พริกเผา</p> <p>๑๗. น้ำปลา</p> <p>๑๘. แป้งมัน</p> <p>๑๙. แป้งข้าวโพด</p> <p>๒๐. แป้งข้าวเจ้า</p> <p>๒๑. ไข่ไก่</p> <p>๒๒. เนื้อปลาร้าสับ</p> <p>๒๓. ตะไคร้</p> <p>๒๔. พริกแดงแห้ง</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง) ในแต่ละขั้นตอน</p>		
๒	การต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอดทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง)	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอดทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง)</p> <p>- สามารถต่อยอดการแปรรูป</p>	<p>ขั้นตอนการทำปลาต้ม</p> <p>๑. นำเนื้อปลาหรือตัวปลามาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข่า เหนียวหนึ่งหรือน้ำซาวข้าว เกลือ และน้ำตาล โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน ๑๐-๒๐ นาที</p> <p>๒. นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุก ก่อนปิดฝาให้สนิท หรือบรรจุใส่ถุงพลาสติก</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาหยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง)การทำแต่ละขั้นตอน</p> <p>๑. อธิบาย</p>		๓๐ ชั่วโมง

		<p>ผลิตภัณฑ์จากปลา (ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาขย ปลาข้าวทอด ทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง)ได้</p>	<p>๓. สำหรับปลาต้มสับ นิยมปั้นเป็นก้อน ก่อนนำมาห่อด้วยใบตอง หรือใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลม ริดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง</p> <p>๔. นำภาชนะหมกปลาต้มตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน ๓-๔ วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาต้มได้เร็ว ประมาณ ๒-๓ วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง ๕-๗ วัน</p> <p>จี้อปลา</p> <p>๑. ปั่นหรือโขลกกระเทียม ๕๐๐ กรัม ให้ละเอียด ใส่รากผักชี ๓๐๐ กรัม ลงไปปั่นหรือโขลกด้วยกันให้ละเอียดและพักไว้</p> <p>๒. ใส่เนื้อปลาสดและเนื้อหมูสด ลงในอ่างผสมอย่างละ ๒ กิโลกรัม ตามด้วยกระเทียมกับรากผักชีที่ปั่นหรือโขลกไว้</p> <p>๓. ใส่ไข่ไก่ ๑๒ ฟอง ใส่พริกไทยบ่น ๑๐ ช้อนชา ใส่เกลือป่น ๔ ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำตาลทราย ๑๒ ช้อนโต๊ะ ตามด้วยแป้งมัน ๑ กิโลกรัม ต้นหอม ๒๐๐ กรัม หัว ๑ กิโลกรัม ผสมโดยการนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๔. พักแช่เย็น นำออกจากตู้เย็นมาปั้นอีกครั้งจนเหนียว</p> <p>๕. นำแผ่นฟองเต้าหู้ ๑ แผ่น ออกมาวางบนภาชนะ จากนั้นใช้ฟ็อกก็ฉีบน้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้เล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นุ่มตัวลง</p> <p>๖. ใช้กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้ให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</p>	<p>๒. ระดมความคิด</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ฝึกการทำกรต่อ ยอดการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปลา (ปลาต้ม จี้อปลา แหนมปลา ปลาขย ปลาข้าวทอด ทรงเครื่องลูกชิ้นปลา และห่อหมกปลากระพง)</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

๗. ใส่ส่วนผสมใส่ลงไปตรงขอบของแผ่นฟองเต้าหู้ ขนาดของ จี้อปลา ๑ ลูก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑+ ๑/๒ นิ้ว (ชอบลูกเล็กหรือลูกใหญ่ตามชอบ)

๘. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย

๙. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะอาจแตกได้ จากนั้นทิ้งประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที แล้วนำมาผึ่งลมจนเย็นสนิท จากนั้นนำไปทอดจนเหลืองกรอบ พร้อมรับประทาน

แหมมปลา

๑. นำปลาสดทั้งตัว ขอดเกล็ดออกให้หมด ตัดหัวเอาไส้พุงออก แล้วเฉพาะเนื้อ

๒. จากนั้นนำไปล้างน้ำให้สะอาดนำไปบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียด

๓. เสร็จแล้วนวดเนื้อปลาบดกับเกลือ ข้าวสุก และกระเทียมประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี

๔. นำไปห่อด้วยใบตองหรืออัดใส่ถุงพลาสติก เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ ๓ วัน จนเกิดรสเปรี้ยว

ปลายอ

- นำเนื้อปลาบดละเอียดใส่อย่างผสม

๔ กิโลกรัม และ มันหมูบด ๒

กิโลกรัมผสม ให้เข้ากัน

- ใส่พริกไทยป่น ๖ ช้อนโต๊ะ

- ใส่เกลือ ๖ ช้อนโต๊ะ

- ไข่ไก่ ๖ ฟอง

- ใส่น้ำตาล ๑๐ ช้อนโต๊ะ

		<ul style="list-style-type: none">- ตามด้วยแป้งมัน- ผสมให้เข้ากัน- นำไปพักไว้ ๑๐-๑๕ นาที- จากนั้นนำมาห่อใส่ใบตองตามที่ เราต้องการ- นำปลายอที่เราห่อชิ้นนี้ ประมาณ ๑๕ นาที- พร้อมรับประทาน <p>ปลาร้าทอดทรงเครื่อง</p> <p>๑. นำปลาร้ามาล้าง ด้วยน้ำ มะขามเปียก ๑-๒ น้ำ เสร็จแล้ว ก็ แช่ปลาร้า ในน้ำมะขามเปียกไว้สัก ๑๐-๒๐ นาที เพื่อลดความเค็ม</p> <p>๒. ปอกหอมแดง หั่นหรือซอยตาม ชอบ พริกสด ก็หั่นตามยาว ต้นหอม หั่นเป็นท่อน มะเขือเทศหั่นได้ ตามใจชอบ เตรียมเครื่องไว้รอ พอปลาร้าแช่น้ำมะขามเปียกเป็นที่ พอใจแล้ว ก็มาตีไข่ไก่ แล้วนำปลา ร้าลงไปคลุกเคล้าให้เข้าเนื้อปลาร้า ตั้งกะทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป พอประมาณ ไม่ต้องใส่มากมายก็ได้ ค่ะ</p> <p>๓. นำปลาร้าชุบไข่ลงไปทอด ในไฟ ร้อนปานกลาง ไม่ต้องเปิดไฟแรง มาก ปลาร้าจะไหม้ก่อนสุก ทอดพอ เหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้ ใช้น้ำมันที่ทอดปลาร้า ใส่กะทะตั้ง ไฟ นำหอมแดงลงไปทอดให้พอหอม ใส่พริกสด ใส่มะเขือเทศ ลงไปผัด ไปรวนให้เครื่องสุกหอม เติมน้ำตาล ทราย ๑ ช้อนโต๊ะ คนๆให้เข้ากัน</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

เหยาะน้ำนิดหน่อยก็ได้จะได้มีน้ำ
นัวๆ

๔. นำปลาร้าที่ทอดพักไว้ ลงไปผัด
กับเครื่อง ให้น้ำนัวเข้าไปในตัวปลา
ร้า แล้วก็ให้น้ำนัวในปลาร้าออกมา
ผสมกับน้ำที่ผัดไว้ กลับด้านไปมา
พอประมาณ ก็เป็นอันเสร็จ
เรียบร้อยแล้ว

ลูกชิ้นปลา

๑. แล่หนังปลาออกเอาเฉพาะเนื้อ
ปลา เลาะก้างออกให้หมด และใช้
ช้อนขูดเนื้อปลาออกมาจนได้

ปริมาณประมาณ ๑ กก

๒. จากนั้น นำเนื้อปลาใส่เครื่องปั่น
อาหาร ตามด้วยคูกี้กิ้งไวน์ ๒ ช้อน
โต๊ะ

๓. เติมน้ำเย็น ๒๐๐ มิลลิลิตร ลงไป
ในเครื่องปั่น และปั่นเนื้อปลาให้
ละเอียดเข้ากันดี

๔. เทเนื้อปลาที่ได้ใส่ชามผสม ใส่
น้ำตาล และเกลือลงไป

๕. ใช้เครื่องตีแป้ง เพื่อตีส่วนผสม
ทั้งหมดให้เข้ากัน

๖. ค่อย ๆ ใส่ไข่ขาวลงไปทีละนิด
ทั้งหมด ๓ ครั้งจนหมด และตี
จนกว่าไข่ขาวจะผสมเข้ากันกับเนื้อ
ปลาได้ดี

๗. เติมน้ำเย็น ๑๕๐ มิลลิลิตรลงไป
ค่อย ๆ เติมทีละนิด ทั้งหมด ๓ ครั้ง
จากนั้น

๘. ตีด้วยความเร็วสูง ๑๒-๑๕ นาที

ใส่แป้งข้าวโพด และน้ำ ๕๐ มิลลิลิตร ลงไป ขั้นตอนนี้จะใส่แป้งข้าวโพดหรือไม่ก็ได้

ตีด้วยความเร็วสูงอีกครั้ง ประมาณ ๕ นาที จนเนื้อเนียนเข้าด้วยกัน

๙. เทสด้วยการตักเนื้อปลาให้เป็นลูกใส่ลงไปน้ำเย็น หากลูกขึ้นลอยขึ้นมาแปลว่าใช้ได้แล้ว

๑๐. จากนั้น มาถึงขั้นตอนการปั้นลูกขึ้น บีบเนื้อปลาให้เป็นทรงกลมแล้วใช้ช้อนตัดให้เป็นลูก แต่หากใครอยากได้ลูกขึ้นรักบี้ ก็ใช้วิธีการบีบให้เป็นทรงยาว แล้วใช้มีดตัดให้เป็นลูกแทน และใส่ลูกขึ้นที่ปั้นแล้วลงในขามใส่น้ำเย็น

๑๑. ต้มน้ำให้เดือด และลดไฟลงให้น้ำนิ่ง มีอุณหภูมิพออุ่น

๑๒. นำลูกขึ้นปลาที่ได้ลงไปต้ม จนกว่าลูกขึ้นจะลอยขึ้นมา

๑๓. ใช้กระชอนตักออกพักไว้ให้เย็น จากนั้นก็สามารถนำไปประกอบอาหารได้แล้ว

ห่อหมกปลากะพง

๑.เลือกปลากะพงที่สดๆ จากนั้นนำมาขอดเกล็ดออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำปลากะพง มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆเตรียมไว้

๒.จากนั้นนำเนื้อปลากะพงส่วนหนึ่ง ไปบดให้ละเอียด เตรียมไว้

๓.จากนั้นเตรียมเครื่องปรุงรส ได้แก่ หัวกะทิ พริกแกงเผ็ด น้ำมันหอย น้ำปลา น้ำตาลทราย กะทิ ไข่ไก่ ใบมะกรูด ใบโหระพา พริกชี้ฟ้าแดง

จากนั้นนำใบโหระพา มาเด็ดเป็นใบๆ
นำใบมะกรูดมาหั่นเล็กๆ นำพริก
ชี้ฟ้าแดงมาหั่นเล็กๆ ตามยาว
เตรียมไว้

๔.จากนั้นตอกไข่ไก่ ใส่ในชามผสม
แล้วจากนั้นตีไข่ไก่ให้แตก แล้ว
จากนั้นนำเนื้อปลากระพงบด พริก
แกงเผ็ด ใส่ลงไป คนผสมให้เข้ากัน
จนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่กะทิ
ลงไป คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่
เครื่องปรุงรสลงไป ใส่น้ำมันหอย
น้ำปลา น้ำตาลทราย ลงไปคนผสม
ให้เข้ากันดี จากนั้นใส่ใบมะกรูดหั่น
พริกชี้ฟ้าแดงหั่น ใบโหระพาเด็ดใบ
ใส่ลงไป จากนั้นคนผสม ให้
ส่วนผสมเข้ากันดี

๕.จากนั้นใส่เนื้อปลากระพงหั่นลง
ไป คนผสมคนๆ คลุกเคล้า คนเบาๆ
ให้เข้ากันดี

๖.จากนั้นนำกระทะล่ำปี่ชอยบางๆ
แล้วนำไปลวกในน้ำเดือดพอสลด
ประมาณ ๑ นาที แล้วตักสะเด็ดน้ำ
ออก แล้วบีบๆ ให้น้ำออกให้หมด
จากนั้นนำมาใส่ในกระทงสี่มุม ที่
เตรียมไว้

๗.จากนั้นตักส่วนผสม ท่อหมกปลา
กระพงใส่ลงไป ในกระทงสี่มุม ใส่
ประมาณเกือบเต็ม ไม้ใส่จนเต็ม
กระทง เพราะเวลานำไปนึ่งสุกแล้ว
ท่อหมกจะเพิ่มปริมาณขึ้นอีก

๘.จากนั้นนำท่อหมกปลากระพงไป
นึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๒๕ นาที
ท่อหมกปลากระพงจะสุกพอดี

			<p>9.เมื่อนึ่งหอมกปลากระพงสุกแล้ว จากนั้นนำออกมา จากนั้นนำหัวกะทิ มาราดหน้าบนหอมกปลากระพง ตามด้วยโรยหน้าด้วยใบมะกรูดหั่น กับพริกชี้ฟ้าแดงหั่น เพื่อความสวยงาม นำรับประทานยิ่งขึ้น พร้อมจัดเสิร์ฟ</p> <p>๑๐.จัดเสิร์ฟ หอมกปลากระพงหอมๆ รสชาติกลมกล่อม เข้มข้น หอมอร่อย ปลากระพงเนื้อนุ่มๆ กับเครื่องปรุงรสหอมกต่างๆ หอมอร่อยเข้ากันมาก</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล/การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๒.๓๐ ชั่วโมง	
					๕ ชั่วโมง	๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-