

# หลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้าปลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวเหนียวหน้าปลา
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

## โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้าปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อุปกรณ์การทำข้าวเหนียวหน้าปลา	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวเหนียวหน้าปลาได้	- - อุปกรณ์ การทำข้าวเหนียวหน้าปลา ๑. ข้าวเหนียว ๓ กิโลกรัม ๒. กะทิ ๓ กิโลกรัม ๓. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ๔. เกลือป่น ๒ ถัง ๕. ปลาแห้ง ๑ กิโลกรัม ๖. มะพร้าวทึนทึก ๔ ลูก ๗. น้ำตาลปีบ ๒ กิโลกรัม ๘. สีส้มอาหาร ๑ ขวด ๙. น้ำมันพืช ๑ ขวด ๑๐. ผักชี ๑ กำ ๑๑. กระเทียม ๑ ถัง ๑๒. พริกไทย ๑ ห่อ ๑๓. ใบมะกรูด ๑ ถัง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวหน้าปลา เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำข้าวเหนียวหน้าปลา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำข้าวเหนียวหน้าปลา	๑ ชั่วโมง	

๒	<p>วิธีการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- สามารถการทำข้าวเหนียวหน้าปลาได้</p> <p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- ปฏิบัติลงมือทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- ปฏิบัติลงมือทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้าปลา</p> <p>- การมูนข้าวเหนียว</p> <p>๑. เทข้าวเหนียวใส่ผ้าขาวบาง ใส่ลงในหวดทรงสูงตั้งบนหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลางนำข้าวเหนียวลงนึ่งประมาณ ๒๕ นาที หรือจนสุก</p> <p>๒. ทำกะทิสำหรับมูนโดยผสมหัวกะทิ หางกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ ตั้งไฟกลางพออุ่นและน้ำตาลละลาย ยกข้าวเหนียวที่นึ่งขณะร้อนๆ เทใส่กะละมัง เทกะทิที่ตั้งไฟคนให้เข้ากัน ปิดฝาครอบพักไว้นาน ๓๐ นาที หรือจนข้าวเหนียวดูดกะทิจนแห้งใช้พายไม้คนให้เข้ากัน ปิดฝาไว้</p> <p>- การทำหน้าปลา</p> <p>๑. ทำหน้ากุ้งโดยใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ที่โขลกระเอียดลงไปผัดหอม จากนั้น ใส่กุ้งสับ, น้ำตาลปีบ และ เกลือลงไปผัดต่อ ผัดจนปลาสุกและน้ำตาลละลายดี ใส่มะพร้าวทึนทึกขูดที่คลุกผสมกับสีผสมอาหารสีส้มไว้แล้ว</p> <p>ลงในกระทะ เปิดไฟกลาง ผัดให้แห้งดีจึงปิดไฟ ใส่ใบ</p>			๒ ชั่วโมง
---	-----------------------------------	---	---	--	--	-----------

			มะกรูดซอย			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-