หลักสูตรการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยังยืน 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 ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนะธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกปลากระพงสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพรและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร	- อุปกรณ์ 1.กระทะ 2.เตาแก๊ส 3.มีด 4.ซึ้งนึ่ง 5.ตะหลิว 6.ถาด วัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร 1. น้ำมันพืช 2 ขวด 2. น้ำตาลทราย 2 กก. 3. พริกจินดานอกแห้ง 1 กก. 4. หอมแดง 2 กก. 5. ซีอิ๊วขาว 1 ขวด 6. ใบมะกรูด 1/2 กก. 7. กระเทียม 2 กก. 8. ข่า 1/2 กก. 9. ปลากะพง 3 กก.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพรในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	

			- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ 1.การเลือกปลากะพงสด ขนาดตัวที่เหมาะสม ควรเป็นขนาด 1 กก. ขึ้นไป เพื่อจะได้เนื้อปลาที่เป็นเส้นสวย ไม่ร่วน - ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร 1. นำปลากะพงขอดเกล็ด และล้างน้ำเกลือให้สะอาด 2. นำปลากะพงไปนึ่งด้วยไฟกลางพร้อมเครื่องสมุนไพร (ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า) 20 นาที สุกแล้ว พักให้เย็น 3. เมื่อปลากะพงคลายร้อน ให้ใช้ช่อมยีชิ้นเนื้อปลา แยกก้าง กระดูดปลาออกให้หมด 4. นำปลากะพงที่ยีเสร็จแล้วทอดในน้ำมันที่เดือดจัด พอเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักในถาดกระดาซับมัน 5. เตรียมเครื่องปรุงสมุนไพร -พริกจินดานอกแห้งคั่วป่น -กระเทียมโขลก -หอมแดงซอย -ใบมะกรูดหั่นฝอย -ตะไคร้ซอย -ข่าซับ -น้ำมะขามเปียก 6. นำเครื่องปรุงสมุนไพรไปทอดให้เหลือง เสร็จแล้วพักสะเด็ดน้ำมัน 7. พริกจินดานอกแห้งคั่วป่น ลงผัดกับเครื่องปรุงรสตามอัตราส่วน ตามด้วยเครื่องปรุงสมุนไพร และ			

			ตามเนื้อปลากะพงยีทอด ผัดด้วยไฟอ่อน แล้วปรุงรสตามต้องการ			
๒	การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร - สามารถทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร - ลงมือปฏิบัติน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพรแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร
๔. ใบความรู้เรื่องการทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น เครื่องบด ชามผสมอาหาร กะทะ ฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกปลากะพงสมุนไพร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-