

## หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรอาชีพระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ นำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำข้าวเกรียบปลา
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเกรียบปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพ การทำข้าวเกรียบปลา และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบปลา	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบปลา <b>อุปกรณ์</b> - หม้อนึ่ง กระทะ - เต้าแก๊ส - มีด / เขียง - กะละมังผสม  <b>วัสดุการทำข้าวเกรียบปลา (๑ สูตร)</b> ๑ เนื้อปลาบดละเอียด จำนวน ๓๐๐ กรัม ๒ แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓ แป้งข้าวสาลี จำนวน ๑๓๐ กรัม ๔ เกลือป่น ๒๕ กรัม ๕ พริกไทยป่น ๒๕ กรัม ๖ กระเทียมสับละเอียด ๗๕ กรัม ๗ น้ำตาลทราย ๕๕ กรัม ๘ น้ำปลา ๕๐ กรัม ๙ น้ำมันพืช ๑ ลิตร	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปลา และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำข้าวเกรียบปลา ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำข้าวเกรียบปลา	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวเกรียบปลา ๒.สามารถทำข้าวเกรียบปลาได้	<b>ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปลา</b> ๑ นำปลามาแล่เอาเฉพาะเนื้อ ล้างด้วยน้ำเย็นอย่างรวดเร็ว แล้วใส่ผ้าขาวบางบิดหมาด และนำเนื้อปลามาบดหรือสับให้ละเอียด ๒ ใส่แป้งมันสำปะหลังจำนวน ๕๐๐ กรัม ค่อยๆ ใส่น้ำร้อนประมาณ ๒ ถ้วยตวง ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยเนื้อปลาบดละเอียดตามลงไป ต่อด้วยเกลือ แป้งสาลี พริกไทยป่น กระเทียมสับละเอียด น้ำตาลทราย น้ำปลา ตามลำดับ และผสมทุกอย่างให้เป็นเนื้อเดียวกัน ๓ นำแป้งมันสำปะหลังที่เหลืออีก ๕๐๐ กรัม ค่อยๆ ใสที่ละน้อยผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปลา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ต่อ.....</p> <p>๔ จากนั้นนำมาปั่นเป็นแท่งกลมยาว ขนาด ๒๕๐ กรัม แล้วไปนึ่ง ๓๐ นาที ทำการทดสอบว่าสุกแล้วโดยการใช้ไม้ลูกชิ้นจิ้ม ถ้าเนื้อใสแสดงว่าสุกแล้ว ยกออกทิ้งไว้ให้เย็นและนำเข้าสู่เย็นให้พอแข็งตัว</p> <p>๕ นำมาหั่นเป็นแว่นๆ ขนาด ๑ - ๑.๕ มิล แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ประมาณครึ่งวัน หรือ เข้าสู่อบด้วยไฟ ๕๐ องศา</p> <p>๖ นำไปทอด และบรรจุพร้อมขาย</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการ ประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล  
ภูมิปัญญา

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

-

## การเทียบโอน

-