

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกแกงโตปลาแห้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรทัดฐานและการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการทำน้ำพริกแกงโตปลาแห้ง เป็นอาชีพงานที่มีอิสระ มีตลาดและช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริม ผู้ที่ไม่มียานพาหนะ ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกแกงโตปลาแห้ง ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้งและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง	- อุปกรณ์และในการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้งมีดังนี้ พริกจินดาแห้ง ๒๕ เม็ด พริกไทยดำเม็ด ๑ ช้อนตวง ข้าวซอย ๑๕ กรัม ตะไคร้ซอย ๒ ต้น ผิวมะกรูด ๑/๒ ลูก ขมิ้นซอย ๒๕ กรัม หอมแดงหั่นหยาบ ๕ หัว กระเทียมไทย ๓๐ กรัม กะปิ ๑ ช้อนตวง เนื้อปลาโออย่าง ๔๐๐ กรัม (แกะก้างออกให้หมด) ไตปลาหุ ๑๒๐ กรัม ใบมะกรูดฉีก ๕ ใบ น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนตวง (ถ้าชิมแล้วยังรู้สึก ว่าเค็มโดดอยู่ ให้เพิ่มน้ำตาลได้อีก ๑/๒ ช้อนตวง) น้ำเปล่า ๒๕๐ มิลลิลิตร ส้มแขก ๕ ชิ้น ใบมะกรูดฉีกสำหรับโรย ๑๐ ใบ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกแกงไตปลาแห้ง และเทคนิคการ เลือกใช้วัสดุการทำ น้ำพริกแกงไตปลาแห้ง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำน้ำพริกแกง ไตปลาแห้ง	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้งได้ ๒.สามารถทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้งได้	ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง ตำเครื่องแกง ๑. ตำเครื่องแกง นำพริกชี้ฟ้าและพริกจินดาโขลกให้ละเอียดก่อน ๒. ตามด้วยพริกขี้หนูสวน พริกไทยดำเม็ด ข่าซอย ตะไคร้ซอย กระเทียม โขลกให้ละเอียด ๓. จากนั้นใส่ผิวมะกรูด ขมิ้น โขลกให้ละเอียด และปิดท้ายด้วยหอมแดงและกะปิ โขลกจนเป็นเนื้อเดียวกัน ขั้นตอนการทำแกงไตปลาแห้ง ๑. ตั้งหม้อ ต้มใส่น้ำเล็กน้อย ใส่ตะไคร้ทุบ ข่าหั่นแว่น และใบมะกรูด รอจนน้ำเดือด ๒. ตามด้วยไตปลา รอให้น้ำเดือด จากนั้นกรองแต่น้ำใส่ในกระทะสำหรับใช้ผัด ๓. เปิดแก๊สใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน รอให้เดือด ตามด้วยเครื่องแกงที่ตำไว้ลงไป ผัดให้เข้ากัน จนสุกหอมดี ๔. ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊ป และส้มแขก คนให้เข้ากัน ๕. พอน้ำตาลละลาย ใส่เนื้อมีปลา และเม็ดมะม่วงลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันผัดจนแห้ง พยายามอย่าคนเยอะ ไม่เช่นนั้นเนื้อมีปลาจะเละ ๖. ชิมรสได้ตามชอบ ปิดท้ายด้วยใบมะกรูด คลุกให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดแก๊ส เป็นอันเสร็จ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้งพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การบริหารจัดการและการจำหน่าย ๓.๑)การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง ๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง ๓.๑.๒ การลดต้นทุน ๓.๑.๓ การจัดการตลาด ๓.๑.๔ การประชาสัมพันธ์ ๓.๑.๕ การส่งเสริมการขาย ๓.๑.๖ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางสุชา พรหมนิวงค์.....
 หลักสูตร.....การทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง.....จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๑๘.....กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัดการเรียนบ้านเลขที่ ๕๑/๑๖๕ หมู่ที่ ๖ ตำบลคลองหลวงแพ่ง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๘ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงไตปลาแห้ง พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางสุชา พรหมนิวงค์)

วันที่.....๔...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....