

หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาตุ๋น
จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ

สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงาน กศน.

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุ๋นจำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลหนองบัว พบว่าการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ ในด้านการวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผักเคียง ได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้น ส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่าย มีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภคภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ มีพัฒนาปรับปรุง ส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.อำเภอปะคำ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพรเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนอกหลักสูตรควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกปลาตุ๋น

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุ๋น จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. น้ำพริก อาหารไทย	1.ผู้เรียนสามารถ อธิบายบอกความ เป็นมาของการทำ น้ำพริกปลาตุ๋นได้	1.ความรู้ เกี่ยวกับการ ทำน้ำพริก ปลาตุ๋นได้	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริก ปลาตุ๋นได้	1 ชั่วโมง	-
2.การเลือก วัตถุดิบและการ ทำน้ำพริก	2.ผู้เรียนสามารถบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกปลาตุ๋น ขั้นตอนการทำน้ำพริก นี้ได้	2. ส่วนผสม วัตถุดิบของ การทำน้ำพริก ปลาตุ๋น	2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ การทำน้ำพริกปลาตุ๋น -วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริก ปลาตุ๋น	-	4 ชั่วโมง
3.การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	3.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคา ขายได้	3.การบริหาร จัดการ	3. วิทยากรบรรยายการ คำนวณต้นทุนและการ กำหนดราคาขายน้ำพริกปลา ตุ๋น 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น	1 ชั่วโมง นาที่	-

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุกฟู จำนวน 6 ชั่วโมง

แนวคิด

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพเป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความเป็นมาของน้ำพริกปลาตุกฟูได้
2. ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาตุกฟู ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาตุกฟูได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียนรู้ 6 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 น้ำพริกอาหารไทย

2. การเลือกวัตถุดิบและการทำน้ำพริก

3. การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม

เรื่องที่ 1 การทำน้ำพริกปลาตุกฟู

เนื้อหาสาระ

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก เตรียมวัสดุ ขั้นตอนในการทำขนมเกี่ยวหมูหนึ่งและทำความสะอาดอุปกรณ์ในการทำ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายน้ำพริกปลาตุกฟู

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้
2. ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาตุกฟู ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาตุกฟูได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

ตอนที่ 2 ส่วนผสมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ วิธีการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

ตอนที่ 3 การบริหารจัดการ

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ

การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และทำความสะอาดอุปกรณ์

-วัตถุดิบ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์สำหรับการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

-การเลือกซื้อวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

-ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบของการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

-ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

-ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาตุกฟูสุก

-การจัดวางในบรรจุภัณฑ์

การคำนวณต้นทุนและราคาขาย

-การคำนวณต้นทุนการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

-การกำหนดราคาขายน้ำพริกปลาตุกฟู

รูปแบบเทคนิคการจัดการศึกษา

- การบรรยาย
- การสาธิต
- การปฏิบัติจริง

2. ส่วนผสมวัตถุดิบของการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

ส่วนผสมน้ำพริกปลาตุกฟู

- ปลาตุก 8 ตัว
- หอมแดง 800 กรัม
- กระเทียม 800 กรัม
- พริกแห้ง 400 กรัม
- ใบมะกรูด 200 กรัม

เครื่องปรุงรส

- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ
- ผงปรุงรสหมู 4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 2 ช้อนชา
- มะขามเปียกสับ 200 กรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

- ถั่วตวง
- ตะหลิว
- อ่างผสม
- กระทะ
- มีด
- เตาแก๊ส
- เขียง
- ถาด
- กล่องบรรจุภัณฑ์

วิธีทำเกี้ยวหมูหนึ่ง

1. นำปลาตุ๋กขึ้นไปย่างบนไฟอ่อนจนสุก จากนั้นเอาหนัง และก้างออก นำเนื้อมาสับให้ละเอียด
2. นำเนื้อปลาตุ๋กไปทอดในน้ำมันเดือดจนเหลืองกรอบ และตักขึ้นพักไว้เพื่อสะเด็ดน้ำมัน
3. นำกระทะขึ้นตั้งไฟเบา ใส่กระเทียม หอมแดง ข่าหั่นแว่น ใบมะกรูด เกลือสมุทร และพริกแห้ง คั่วจนเหลืองหอม จากนั้นนำไปใส่ในครก โดยแยกใบมะกรูดไว้สำหรับโรย อ่านต่อได้ที่
4. ใส่ปลาตุ๋กฟูที่ทอดเตรียมไว้ น้ำตาลทราย และมะขามเปียกสับตามลงไป โขลกให้เข้ากัน
5. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพืชลงไป นำน้ำพริกปลาตุ๋กฟูที่เตรียมไว้ลงไปคั่วจนหอม และแห้ง จากนั้นโรยใบมะกรูดที่คั่วไว้ลงไป

3. การบริหารจัดการ

วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาน้ำพริกปลาตุ๋กฟู ผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ซึ่งจะนำข้อมูลต่างๆ มาคำนวณดังนี้

$$\text{ราคาวัตถุดิบที่ซื้อ} + \text{ค่าแรงงาน} = \text{ต้นทุนการผลิต}$$

$$\text{ต้นทุนการผลิต} \div \text{จำนวนชิ้นที่ได้} = \text{ต้นทุนต่อชิ้น}$$

$$\text{ราคาขายต่อชิ้น} - \text{ต้นทุนต่อชิ้น} = \text{กำไรต่อชิ้น}$$

คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุกฟู

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. นางพิมพ์ทอง สีหพงษ์ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอปะคำ |
| 2. นางสุนันทา เต็มรัมย์ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. นายอดิสร อ่อนลำไผ | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวเพชรรัตน์ โพธิ์หอม | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นายวรรณฤทธิ์ ไชยรัตน์ | ครู ผู้สอนคนพิการ |

ผู้รวบรวมข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. นายอดิสร อ่อนลำไผ | ครู กศน.ตำบล |
|----------------------|--------------|