

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกปลาอย่าง จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำน้ำพริกปลาอย่าง เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดของปลาที่เอามาอย่าง พริก และส่วนผสมอื่นจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาอย่างหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ท้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำน้ำพริกปลาอย่าง
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา อย่าง	-ผู้เรียนสามารถแปร รูปอาหารจากการทำ น้ำพริกปลาอย่างได้	-การแปรรูปอาหาร จากปลาอย่างเพื่อมา ทำน้ำพริกปลาอย่าง เป็นการ ถนอม อาหารเก็บไว้ ได้ นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -ความเป็นมาในการแปรรูป อาหารในการทำน้ำพริกปลา อย่าง	๒๐ นาที	
๒	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา อย่าง	-ผู้เรียนสามารถเลือก ซื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภท ปลาที่ทำนำมาทำ น้ำพริกปลาอย่าง	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	๒๐ นาที	
๓	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา อย่าง	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำ น้ำพริกปลาอย่างได้	-ส่วนผสมในการทำ น้ำพริกปลาอย่าง	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ปลาช่อนทะเลแห้ง ๓ ก.ก. - พริกป่น ๑ ก.ก. - ผงปรุงรส ๑ ห่อ -เกลือ ๑ ห่อ	๒๐ นาที	

๔	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา อย่าง	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำ น้ำพริกปลา อย่างได้	- ขั้นตอนการเตรียม วัสดุในการทำน้ำพริก ปลาอย่างได้	-อธิบาย/ บรรยาย / สาธิต - คัดเลือกปลาช่อนทะเล แห้งที่เป็นวัสดุที่ดีเพื่อที่จะ นำมาทำน้ำพริกปลาอย่าง - การเลือกกระเทียม - การเลือกพริกป่นที่จะมาใช้ เป็นส่วนประกอบ - ผงปรุงรสที่จะนำมาใช้ใน ปริมาณที่เหมาะสม		๑
	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา อย่าง		- ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาอย่างได้	- นำปลาอย่างที่คัดมาแล้ว มาอย่างให้หอม พักไว้ให้เย็น แล้วตำหรือบดให้ละเอียด หรือพอหยาบๆแล้วแต่ชอบ - กระเทียมคั่วให้หอมพักไว้ ให้เย็นแล้วตำหรือปั่นให้ ละเอียด - นำพริกป่นมาตำกับเนื้อ ปลาอย่างที่เตรียมไว้แล้วใส่ กระเทียมคั่วที่เตรียมไว้แล้ว ตำผสมให้เข้ากันเติมเกลือ และผงปรุงรส ชิมรสชาติ ตามชอบ - เมื่อได้รสชาติที่พอใจแล้วก็ ตักน้ำพริกบรรจุลงภาชนะ เก็บไว้บริโภค/จำหน่าย		๓
รวม					๑	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาอย่าง

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจีรา เจริญรัมย์)
ครู กศน.ตำบลเมืองไผ่

ลงชื่อผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางนุจรีย์ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| ๑. นางนุจรีย์ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| ๒.นางสายแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๔. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๑๑ ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| ๒. นางจีรา เจริญรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายอดิศักดิ์ ปักเคยะกา | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวจุฬารัตน์ ภูกองไชย | ครู ศรช. |
| ๕. คณะครูกศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. นางจีรา เจริญรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|-----------------------|--------------|