

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกปลาต้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำน้ำพริกปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาค อีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาต้ม พริก และส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาต้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน 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. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำน้ำพริกปลาต้ม
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 ส้ม	-ผู้เรียนสามารถแปร รูปอาหารจากการทำ น้ำพริกปลาส้มได้	-การแปรรูปอาหาร จากปลาส้มเพื่อมา ทำน้ำพริกปลาส้ม เป็นการ ถนอม อาหารเก็บไว้ ได้ นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูป อาหารในการทำน้ำพริกปลา ส้ม	๒๐ นาที	
๒	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา ส้ม	-ผู้เรียนสามารถเลือก ซื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภท ปลาส้มที่นำมาทำ น้ำพริกปลาส้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	๒๐ นาที	
๓	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา ส้ม	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำ น้ำพริกปลาส้มได้	-ส่วนผสมในการทำ น้ำพริกปลาส้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ปลาส้ม ปลานิลหรือ ปลา ตะเพียน ๕ ก.ก. - พริกป่น ๑ ก.ก. - หอมแดง ๑.๕ ก.ก. - ผงปรุงรส ๑ ห่อ - น้ำมันสำหรับทอด ๑ ขวด	๒๐ นาที	

๔	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา ส้ม	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำ น้ำพริกปลา ส้มได้	- ขั้นตอนการเตรียม วัสดุในการทำน้ำพริก ปลาส้มได้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - คัดเลือกปลาส้มที่เป็นวัสดุ ที่ดีเพื่อที่จะนำมาทำน้ำพริก ปลาส้ม - วิธีการนำปลาส้มมาทอด ในการทอดต้องใช้ไฟอ่อนๆ - การเลือกหอมแดง - การเลือกพริกป่นที่จะมาใช้ เป็นส่วนประกอบ - ผงปรุงรสที่จะนำมาใช้ใน ปริมาณที่เหมาะสม		๒
	การแปรรูป อาหาร การทำน้ำพริกปลา ส้ม		- ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาส้มได้	- นำปลาส้มที่คัดมาแล้ว มาทอดให้สุกและแกะเนื้อ ปลาไว้ - นำหอมแดงมาซอยบาง แล้วนำไปทอดให้หอมกรอบ - นำพริกป่นมาตำกับเนื้อ ปลาส้มที่แกะไว้ให้เข้ากัน ตามด้วยหอมซอยที่ทอดไว้ - นำพริกที่ได้มาผัดใน กระทะจนแห้งส่วนผสมเข้า กันปรุงรส พักให้เย็น นำไป รับประทานได้ ใส่ภาชนะ เก็บไว้บริโภค/จำหน่าย		๒
รวม					๑	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาส้ม
๒. แผ่น CD การแปรรูปอาหารจากปลาส้ม

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุภาพ แสงประโคน)
ครู กศน.ตำบลสองชั้น

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสห | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| 2. นางสาวภาพ แสงประโคน | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นายพินิจ แสงประโคน | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นายภาณุวัฒน์ รามมะมะ | ครู กศน.ตำบล |
| 5. ว่าที่ ร.ต.หญิงณัฐญาดา ขวัญยืน | ครู ศรช. |
| 6. คณะครูกศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1. นางสาวภาพ แสงประโคน | ครู กศน.ตำบล |
|------------------------|--------------|