

## หลักสูตรกระเพาะปลารสเลิศ จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

#### ความเป็นมา

กระเพาะปลาเป็นอาหารจีนอีกชนิดที่มาพร้อมกับคนจีนที่มีฐานะ จัดเป็นอาหารชั้นสูงราคาแพง แต่เดิมมีขายเฉพาะในภัตตาคารก่อนที่จะแพร่หลายและมีขายทั่วไป กระเพาะปลาทำจากกระเพาะปลาทากแห้งและนำไปทอด ก่อนที่จะนำไปตุ๋นให้นุ่มในน้ำซุปรากหมูและไก่ ซึ่งต้องเคี้ยวและใช้เวลาทานกว่าจะนุ่ม ในปัจจุบันมีการใส่หน่อไม้ และเลื่อยไก่ เป็นส่วนผสมที่คนไทยใส่เพิ่มไปซึ่งแตกต่างจากของจีน กระเพาะปลาถือว่าเป็นอาหารสุขภาพของจีนจัดอยู่ในประเภท “อาหารโป๊ว” ที่บำรุงร่างกายให้แข็งแรง โดยเฉพาะเมื่อกที่หุ้มกระเพาะปลาอยู่เวลาดำมแล้วจะทำให้หน้าซุปรุ่นๆ ถือว่าช่วยรักษาความเป็นหนุ่มเป็นสาวได้ดี รับประทาน 1 ขาม ให้พลังงาน 150 กิโลแคลอรี

“กระเพาะปลา” เป็นอีกหนึ่งเมนูที่นิยมนำไปเสิร์ฟบนโต๊ะจีนในงานสังสรรค์แทบทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานเกษียณอายุ งานเลี้ยงรุ่น ฯลฯ นอกจากจะเป็นเมนูขึ้นชื่อแล้ว อาหารจีนที่ทำจากกระเพาะปลาที่หลายคนรู้จักกันดี เช่น กระเพาะปลาน้ำแดง กระเพาะปลาผัดแห้ง กระเพาะปลาพอกนี้ เป็นกระเพาะปลาสำหรับปรุงอาหาร ถือว่าให้สรรพคุณบำรุงไต เพิ่มกำลังวังชา มีรสหวาน ฤทธิ์กลาง ไม่มีพิษ ผู้สนใจสามารถทำขายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อีกทางหนึ่ง

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรกระเพาะปลา

#### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                          | เนื้อหา                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                 |                                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพของจีน | 1. บอกลักษณะอาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้น<br>2. บอกความเป็นมาของกระเพาะปลา   | 1. อาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้น<br>2. ความเป็นมาของกระเพาะปลา                                                              | 1. วิทยากรอธิบายลักษณะอาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้นและความเป็นมาของกระเพาะปลา<br>2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะอาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้น และความเป็นมาของกระเพาะปลา                                                                                          | 30 นาที      |         |
| 2   | วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเลือกใช้                 | บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม                                     | การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้                                                                                         | 1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกระเพาะปลา<br>2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์                                                                                                                                                                                           | 30 นาที      | 30 นาที |
| 3   | การทำกระเพาะปลารสเลิศและการบรรจุภัณฑ์           | 1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำกระเพาะปลา<br>2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม | 1. การเลือกวัตถุดิบและ<br>การทำกระเพาะปลา<br>2. การบรรจุภัณฑ์<br>- หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์<br>- การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม | 1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำกระเพาะปลา<br>2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติการทำกระเพาะปลา<br>3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์<br>4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์กระเพาะปลา<br>5. ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ | 30 นาที      | 3 ชม.   |

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                   | เนื้อหา                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |            |
|-----|------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|     |                        |                                                         |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
| 4   | การบริหารจัดการในอาชีพ | 1. คำนวณต้นทุนของกระเพาะปลา<br>2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย | 1. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา<br>2. การส่งเสริมการขาย<br>- การขายตรง<br>- การขายออนไลน์ | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา<br>2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย | 30<br>นาที   | 30<br>นาที |

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิปัตราออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-