

หลักสูตรวิชากระเพาะปลารสเลิศ หลักสูตร 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

กระเพาะปลาเป็นอาหารจีนอีกชนิดที่มาพร้อมกับคนจีนที่มีฐานะ จัดเป็นอาหารชั้นสูงราคาแพง แต่เดิมมีขายเฉพาะในภัตตาคารก่อนที่จะแพร่หลายและมีขายทั่วไป กระเพาะปลาทำจากกระเพาะปลา ตากแห้งและนำไปทอด ก่อนที่จะนำไปตุ๋นให้นุ่มในน้ำซุจจากหมูและไก่ซึ่งต้องเคี้ยวและใช้เวลานานกว่าจะนุ่ม ในปัจจุบันมีการใส่หน่อไม้และเลือดไก่ เป็นส่วนผสมที่คนไทยใส่เพิ่มไปซึ่งแตกต่างจากของจีน กระเพาะปลาถือว่าเป็นอาหารสุขภาพของจีนจัดอยู่ในประเภท "อาหารโป๊ว" ที่บำรุงร่างกายให้แข็งแรง โดยเฉพาะเมื่อคนที่หุ้มกระเพาะปลาอยู่เวลาดำแล้วจะทำให้ น้ำซุจหนืด ๆ ถือว่าช่วยรักษาความเป็นหนุ่มเป็นสาวได้อย่างดี กระเพาะปลา 1 ชาม ให้พลังงาน 150 กิโลแคลอรี "กระเพาะปลา" เป็นอีกหนึ่งเมนูที่นิยมนำไปเสิร์ฟบนโต๊ะจีนในงานสังสรรค์แทบทุกประเภท ไม่ว่าจะในงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานเกษียณอายุ งานเลี้ยงรุ่น ฯลฯ นอกจากจะเป็นเมนูขึ้นชื่อแล้ว อาหารจีนที่ทำจากกระเพาะปลาที่หลายคนรู้จักกันดี เช่น กระเพาะปลาน้ำแดง กระเพาะปลาผัดแห้ง กระเพาะปลาพวกนี้เป็นกระเพาะปลาสำหรับปรุงอาหาร ถือว่าให้สรรพคุณบำรุงไต เพิ่มกำลังวังชา มีรสหวาน ฤทธิ์กลาง ไม่มีพิษผู้สนใจสามารถทำขายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อีกทางหนึ่ง

หลักสูตร วิชากระเพาะปลารสเลิศ ใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะใน การประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของ การประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการ
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือ อาชีพ

หลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรกระเพาะปลารสเลิศ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

- 1.กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
- 2.ผู้ที่ไม่ีอาชีพ
- 3.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา**วิชาการเพาะปลารสเลิศ หลักสูตร 5 ชั่วโมง**

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
 - ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที
- รวม 5 ชั่วโมง**

โครงสร้างหลักสูตร

- 1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารเพื่อ สุขภาพของจีน จำนวน 30 นาที**
 - 1.อาหารเพื่อสุขภาพ ของจีนเบื้องต้น
 - 2.ความเป็นมาของกระเพาะปลา
- 2.วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ จำนวน 30 นาที**
 - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้
- 3.การทำกระเพาะปลา รสเลิศและการบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที**
 - 1.การเลือกวัตถุดิบและการทำกระเพาะปลา
 - 2.การบรรจุภัณฑ์
 - หลักการเลือก บรรจุภัณฑ์
 - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม
- 4.การบริหารจัดการใน อาชีพ จำนวน 30 นาที**
 - 1.การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา
 2. การส่งเสริมการขาย
 - การขายตรง
 - การขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพของจีน	1.บอกลักษณะอาหาร เพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้น 2.บอกความเป็นมาของกระเพาะปลา	1.อาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้น 2.ความเป็นมาของกระเพาะปลา	1.วิทยากรอธิบาย ลักษณะอาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้นและความเป็นมาของกระเพาะปลา 2.ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะอาหารเพื่อสุขภาพของจีนเบื้องต้นและความเป็นมาของกระเพาะปลา	30 นาที	---
2.	วัตถุดิบ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกระเพาะปลา 2.ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	---
3.	การทำกระเพาะปลารสเลิศและการบรรจุภัณฑ์	1.อธิบายขั้นตอนและสามารถทำกระเพาะปลา 2.อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1.การเลือกวัตถุดิบและการทำกระเพาะปลา 2.การบรรจุภัณฑ์ -หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ -การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	1.วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำกระเพาะปลา 2.ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติการทำกระเพาะปลา 3.วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์กระเพาะปลา 5.ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ	3 ชั่วโมง 30 นาที	

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	การบริหารจัดการในอาชีพ	1.คิดราคาต้นทุนของกระเพาะปลา 2.บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1.การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2.การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	---

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใ้ความรู้
4. ชิ้นงาน

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
 - 1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การทำไ้่าง ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง
 - 1.2 จบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)
2. การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร
(.....)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบ ฯ

.....ผู้อนุมัติ
(.....)