

## หลักสูตรกระเพาะปลารสเลิศ จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

๑๑๑๑๑๑

#### ความเป็นมา

กระเพาะปลาเป็นอาหารจีนอีกชนิดที่มาพร้อมกับคนจีนที่มีฐานะ จัดเป็นอาหารชั้นสูงราคาแพง แต่เดิมมีขายเฉพาะในภัตตาคารก่อนที่จะแพร่หลายและมีขายทั่วไป กระเพาะปลาทำจากกระเพาะปลาตากแห้งและนำไปทอด ก่อนที่จะนำไปตุ๋นให้นุ่มในน้ำซุ้จากหมูและไก่ ซึ่งต้องเคี้ยวและใช้เวลาทานกว่าจะนุ่ม ในปัจจุบันมีการใส่หน่อไม้ และเลือดไก่ เป็นส่วนผสมที่คนไทยใส่เพิ่มไปซึ่งแตกต่างจากของจีน กระเพาะปลาถือว่าเป็นอาหารสุขภาพของจีนจัดอยู่ในประเภท “อาหารโป๊ว” ที่บำรุงร่างกายให้แข็งแรง โดยเฉพาะเมื่อกที่หุ้มกระเพาะปลาอยู่เวลาดำแล้วจะทำให้หน้าซุ้ปหนืดๆ ถือว่าช่วยรักษาความเป็นหนุ่มเป็นสาวได้อย่างดี กระเพาะปลา 1 ซาม ให้พลังงาน 150 กิโลแคลอรี

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

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรกระเพาะปลารสเลิศ

#### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำกระเพาะปลา
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

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

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการใน อาชีพ	1. คิตรายต้นทุนของ กระเพาะปลา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตรายต้นทุน และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิตรายต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิตรายต้นทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

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

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและ  
จบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-