

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำยาปลาตุฟุและยาขนมจีน จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำยาปลาตากฟูและยำขนมจีน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำยาปลาตากฟูและยำขนมจีน
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำยาปลาตากฟูและยำขนมจีน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟูและยำขนมจีน จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ ตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีนได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีนได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีนได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน	2.1 บอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน 2.2 บอกวิธีการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน - ปลาตุก 2 กิโลกรัม - ปลาทุ (ตัวขนาดกลาง) 3 เช่ง - พริกแฉว 2 ชีด - ถั่วลิสง 0.5 กิโลกรัม - หอมแดง 0.5 กิโลกรัม - พริกป่น 1 ชีด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุและอุปกรณ์ในการทำยาปลาตุกฟูและยาขนมจีน 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- มะม่วงเปรี้ยว 0.5 กิโลกรัม - ต้นขึ้นฉ่าย 2 ซีด - ต้นหอม 1 ซีด - ตะไคร้ 1 กำ - ถั่วลิสง 0.5 กิโลกรัม - ขนมหิน 2 กิโลกรัม - มะนาว 10 ลูก - น้ำปลาร้า 1 ขวด - น้ำมันพืช (ลิตร) 2 ขวด - ชูรส (ขนาด 72 กรัม) 1 ซอง - น้ำปลา 1 ขวด - น้ำเชื่อม (ตรามิตรผล) 1 ถู - มีดทำครัว - หม้อนึ่ง - กระทะ - กะละมัง - เตาไฟและเชื้อเพลิง - เชียง/มีด <u>วิธีการทำยำปลาตากฟูและยำขนมหิน</u> วิธีทำยำปลาตากฟู 1. เตรียมล้างทำความสะอาดปลาตากฟู แล้วตั้งหม้อนึ่งต้มน้ำให้เดือด ใส่ตะไคร้ไว้ที่ก้นรังถึง ใส่ปลาตากฟูลงไปนึ่งให้สุก ระยะเวลาแล้วแต่ขนาดตั้งปลาตากฟู			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ระหว่างนึ่งปลา ไปเตรียมเครื่องยำ สับมะม่วง และหั่นผักต่าง ๆ ไว้ 3. ทำน้ำยำ โดยผสมน้ำเชื่อม น้ำมะนาว น้ำปลา แล้วคนผสมให้เข้ากัน แล้วใส่พริกแฉาบปริมาณตามชอบ 4. เมื่อปลาดุกสุกดี นำปลาดุกมาแกะหนัง แล้วใช้ช้อนขูดเอาไส้ออก เอาแต่เนื้อ 5. นำเนื้อปลาดุกที่แกะก้างแล้ว มาโขลกในครก ให้เนื้อปลาฟูและละเอียด 6. ใส่น้ำมันพืชลงในเนื้อปลาที่โขลกไว้แล้วคนให้เข้ากันจนปลาดุกเป็นเนื้อครีมๆ วิธีนี้จะทำให้เนื้อปลาดุกฟู กรอบนาน 7. ทอดกล้วยปลิง แล้วหมั่นคนให้ทั่วสุกเหลืองหอม 8. ใช้ไฟกลางวอร์มน้ำมันจนร้อนจัด แล้วตักปลาดุกลงทอดแล้วปล่อยให้เนื้อปลาดุกค่อยๆ ลอยขึ้นมาบนน้ำมันเองจนเป็นแพ 9. เมื่อปลาดุกลอยขึ้นมา ให้ใช้ตะหลิว หรือกระชอน ตะล่อมเนื้อปลาดุกให้ติดกันเป็นแพ 10. พอเนื้อปลาดุกเริ่มเหลือง ให้ใช้กระชอนจัดทรงปลาดุกแล้วนำขึ้นจากกระทะมาสะเด็ดน้ำมัน 11. จัดใส่จาน พร้อมเครื่องเคียงและน้ำยำ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีทำยาขมจีน 1. นำน้ำปลาร้าต้มสุกเทลงในชามผสม ใส่ น้ำตาลปีบ คนให้ละลายเข้ากันดี 2. ใส่พริกป่น พริกขี้หนูซอย น้ำมะนาว และ น้ำปลา คนให้เข้ากัน ตามด้วยขมจีน เนื้อปลา ทูทอด ถั่วฝักยาวซอย ต้นหอมซอย และเมล็ด กระเทียม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่จานเสิร์ฟ			
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำยาปลา ดุกฟูและยาขมจีน	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและ การจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำยาปลา ดุกฟูและยาขมจีน 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
4. โครงการประกอบอาชีพการทำยาปลา ดุกฟูและยำขนมจีน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	