

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา**

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชน ได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลโสธร ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลโสธร ในความต้องการฝึกอาชีพ ปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ดังนั้น กศน.ตำบลโสธรจึงได้จัดทำโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา (ฮ่อยจ๊อปลา)

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ได้	- <b>อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</b> - เตาแก๊ส - กระทะ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ - <b>วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</b> - เนื้อปลาสด ๒ กิโลกรัม - หมูบด ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ ๑๒ ฟอง - พริกไทยบ่น ๐.๒ กิโลกรัม - แป้งมัน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม - เกลือป่น ๑ ถูง - ต้นหอม ๐.๒ กิโลกรัม - รากผักชี ๐.๒ กิโลกรัม - กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม - ฟองเต้าหู้แห้ง ๑๐ แผ่น - แห้ว ๑ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-

๒	<p>วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>-สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>- ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>- <b>ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปั่นหรือโขลกกระเทียมให้ละเอียด ๕๐๐ กรัม</li> <li>- ใส่รากผักชีลงไปปั่นหรือโขลกด้วยกันให้ละเอียด ๓๐๐ กรัมและพักไว้</li> <li>- ใส่เนื้อปลาบดและเนื้อหมูบด ลงในอ่างผสมอย่างละ ๑ กิโลกรัม</li> <li>- ตามด้วยกระเทียมกับรากผักชีที่ปั่นหรือโขลกไว้</li> <li>- ใส่ไข่ไก่ ๕ ฟอง</li> <li>- ใส่พริกไทยบ่น ๕ ซ้อนชา</li> <li>- ใส่เกลือป่น ๒ ซ้อนโต๊ะ</li> <li>- ใส่น้ำตาลทราย ๖ ซ้อนโต๊ะ</li> <li>- ตามด้วยแป้งมัน ๕๐๐ กรัม</li> <li>- ต้มหอม ๓๐๐ กรัม</li> <li>- แห้ง ๑๐๐ กรัม</li> <li>- ผสมโดยการนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน</li> <li>- พักแช่เย็น</li> <li>- นำออกจากตู้เย็นมาปั้นอีกครั้งจนเหนียว</li> <li>- นำแผ่นฟองเต้าหู้ ๑ แผ่นออกมาวางบนภาชนะ</li> <li>- จากนั้นใช้ฟ็อกกี้ฉีดน้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้เล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง</li> </ul>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	-	๒ ชั่วโมง
---	--	--	---	--	---	-----------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้กรรไกรตัดแผ่นฟอง เต่าหุ้ให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</li> <li>- ใส่ส่วนผสมไส้ลงไปตรง ขอบของแผ่นเต่าหุ้  ความใหญ่ ของ จี้อปลา ๑ ลูก เส้นผ่าน ศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ขอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ ตามชอบ)</li> <li>- ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและ ท้าย</li> <li>- ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะ อาจแตกได้</li> <li>- จากนั้นทิ้งประมาณ ๑๕- ๒๐ นาที แล้วนำมาผึ่งลมจน เย็นสนิท</li> </ul>			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</li> <li>- คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ</li> <li>- ส่งเสริมการตลาด และ ช่องทางการจัดจำหน่าย</li> </ul>	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำ บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๔. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น หม้อ กระทะ ถาด อ่างผสม เตาแก๊ส เครื่องปั่น

เอนกประสงค์ ฯลฯ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

## การเทียบโอน

-