

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(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 ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลโสธร ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลโสธร ในความต้องการฝึกอาชีพ ปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) เนื่องจากพื้นที่ตำบลโสธรประชาชนประกอบอาชีพเลี้ยงปลาจึงมีความต้องการที่จะใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่มาพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ดังนั้น กศน.ตำบลโสธร จึงได้จัดทำโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

### 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 ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหาร

จัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

### เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ได้	- <b>อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- เตาแก๊ส</li><li>- กระทะ</li><li>- ถาด</li><li>- อ่างผสม</li><li>- หม้อ</li><li>- เครื่องปั่นเอนกประสงค์</li></ul> - <b>วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- เนื้อปลาสด ๒ กิโลกรัม</li><li>- หมูสด ๒ กิโลกรัม</li><li>- ไข่ไก่ ๖ ฟอง</li><li>- พริกไทยบ่น ๐.๒ กิโลกรัม</li><li>- แป้งมัน ๑ กิโลกรัม</li><li>- น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม</li><li>- เกลือป่น ๑ ถุง</li><li>- ต้นหอม ๐.๒ กิโลกรัม</li><li>- รากผักชี ๐.๒ กิโลกรัม</li><li>- กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม</li><li>- ฟองเต้าหู้แห้ง ๙ แผ่น</li></ul>	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)  - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- แห้ว ๑ กิโลกรัม</li> <li>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์</li> </ul>			
๒	<p>วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ฮ่อยจ๊อปลา)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ฮ่อยจ๊อปลา)</li> <li>- สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ฮ่อยจ๊อปลา) ได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</li> <li>- ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</li> <li>- <b>ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ฮ่อยจ๊อปลา)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปั่นหรือโขลกกระเทียมให้ละเอียด ๕๐๐ กรัม</li> <li>- ใส่รากผักชีลงไปปั่นหรือโขลกด้วยกันให้ละเอียด ๒๐๐ กรัมและพักไว้</li> <li>- ใส่เนื้อปลาบดและมันหมูบด ลงในอ่างผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน</li> <li>- ตามด้วยกระเทียมกับรากผักชีที่ปั่นหรือโขลกไว้</li> <li>- ใส่ไข่ไก่ ๖ ฟอง</li> <li>- ใส่พริกไทยบ่น ๒๐๐ กรัม</li> <li>- ใส่เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ</li> <li>- ใส่น้ำตาลทราย ๖ ช้อนโต๊ะ</li> <li>- ตามด้วยแป้งมัน ๕๐๐ กรัม</li> <li>- ต้มหอม</li> <li>- แห้ว หั่นเต๋าขนาดเล็ก</li> <li>- ผสมโดยการนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน</li> <li>- พักแช่เย็น</li> <li>- นำออกจากตู้เย็นมาปั้นอีกครั้งจนเหนียว</li> <li>- นำแผ่นฟองเต้าหู้ ๑ แผ่น ออกมาวางบนภาชนะ</li> <li>- จากนั้นใช้ฟ็อกก็ฉีบน้ำลง</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ฮ่อยจ๊อปลา) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</li> </ul>	-	๒ ชั่วโมง

			<p>ไปบนแผ่นฟองเต้าหู้เล็กน้อย แล้วใช้มือลูบให้มันตัวลง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้ให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</li> <li>- ใส่ส่วนผสมไส้ลงไปตรงขอบของแผ่นเต้าหู้  ความใหญ่ของ จี้อปลา ๑ ลูก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ขอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ)</li> <li>- ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย</li> <li>- ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะอาจแตกได้</li> <li>- จากนั้นนึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที แล้วนำมาผึ่งลมจนเย็นสนิท</li> </ul>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</li> <li>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</li> <li>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย</li> </ul>	<p>- วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	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

เอกสารประสงค์ ฯลฯ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

## การเทียบโอน

-

