

ชื่อหลักสูตร การทำจ๊อปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการ และอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำจ๊อปลา และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำจ๊อปลา

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำจ๊อปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำจ๊อปลา และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำจ๊อปลา	- อุปกรณ์และการทำจ๊อปลา มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ชามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถังมือ ๓. เชือกฟางสำหรับมัดจ๊อ ให้เป็นปล้องๆ ๔. ก่อ่งใส่ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง วัสดุในการทำจ๊อปลา ๑. แผ่นก๊วย ๑ กก. ๒. หมูสับผสมมันหมู ๑ กก. ๓. รากผักชี ๓ ชีด ๔. กระเทียม ๑ กก. ๕. พริกไทย ๑ ถัง ๖. แครอท ๑ ถัง ๗. แป้งเอนกประสงค์ ๑ ห่อ ๘. ต้นหอม ๒ กำ ๙. น้ำตาลทราย ๑ ถัง ๑๐. แผ่นฟองเต้าหู้ ๓ ถัง ๑๑. ซีอิ้วขาว ๑ ขวด ๑๒. หอมใหญ่ ๑ กก. ๑๓. ซอสพริก ๑ ขวด ๑๔. ไข่ไก่ ๑ กระบะ ๑๕. เนื้อปลาชุก ๒ กิโลกรัม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำจ๊อปลา	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำจ๊อปลา และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำจ๊อปลา - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำจ๊อปลา ในแต่ละขั้นตอน	๓๐	นาที

๒	<p>การทำจ๊อปลา</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำจ๊อปลาได้</p> <p>๒.สามารถการทำจ๊อปลาได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำจ๊อปลา</p> <p>- <u>ปฏิบัติการทำจ๊อปลา</u></p> <p>๑. ปั่นหรือโหลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลืนหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปปั่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้</p> <p>๒. ใส่เนื้อหมูบดติดมันลงในอ่างผสม ตามด้วยส่วนผสมที่ปั่นไว้แล้วนวดให้เข้ากัน ปูรสรสด้วยซีอิ้วขาว เกลือ และน้ำตาลทรายแล้วนวดให้เข้ากัน</p> <p>อีกรอบ</p> <p>๓. ใส่แป้งสาธิตเนกประสงค์และไข่ไก่ลงไปนวดให้เข้ากัน</p> <p>๔. ใส่ต้นหอมซอยและหัวลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่เนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>พักไว้ ๓๐ นาที</p> <p><u>วิธีการห่อจ๊อปลา</u></p> <p>๑. เริ่มต้นห่อจ๊อปลาวิธีการห่อต้องเบามือ เพราะฟองเต้าหู้สดมีลักษณะบางและขาดง่าย ก่อนอื่นเอาฟองเต้าหู้ออกมาจากซองทั้งหมดแล้วหยิบออกมาแค่ ๑ แผ่น ส่วนฟองเต้าหู้ที่เหลือเอาเข้าไปเก็บไว้ในถุงเดิม นำไปแช่ตู้เย็น หรือเอาผ้าหมาดห่อ เพราะถ้าโดนลมแล้วจะทำให้แตกตัวเอามาห่ออีกไม่ได้</p> <p>๒. ใช้ฟ็อกก็ฉีดย้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้สดเล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง และใช้กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้สดให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</p> <p>๓. ใส่ส่วนผสมไส้ลงไปตรงขอบของแผ่นเต้าหู้ ความใหญ่ของจ๊อปลา ๑ ลูก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ขอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ)</p> <p>๔. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำจ๊อปลา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	<p>๔ ชั่วโมง</p>
---	--	---	---	------------------

			<p>๕. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะอาจแตกได้ แต่ถ้าผูกหลวมเกินไปจะไม่เป็นปล้อง</p> <p>๖. เอามาเรียงใส่ที่หนึ่งที่ทาน้ำมันพีชไว้เล็กน้อยกันติดแล้วเอาไปนึ่งบนน้ำเดือดพล่านประมาณ ๒๐ นาที นำออกมาผึ่งลมจนเย็นสนิท</p> <p>๗. หั่นตรงปล้องที่มีเชือกผูกอยู่และดึงเชือกออก</p> <p>๘. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพีชลงไป พอกระทะร้อน นำจ๊อบปลาไปทอดประมาณ ๕-๗ นาที หรือจนสุกสีเหลืองทอง ตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเจียว หรือซอสพริก</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำจ๊อปลา

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

