

หลักสูตรการทำลูกชิ้นคลีน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่ พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม กันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำลูกชิ้นคลีน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำลูกชิ้นคลีน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำลูกชิ้นคลีน	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำลูกชิ้นคลีนได้	- อุปกรณ์ การทำลูกชิ้นคลีน ๑. ออกไก่บด ๔ กิโลกรัม ๒. ไข่ไก่ ๑๕ ฟอง ๓. พริกไทยดำ ๕ ซอง ๔. พริกไทยขาว ๕ ซอง ๕. เกลือ ๑ ถัง ๖. ซีอิ้วขาว ๑ ขวด ๗. ผงฟู ๑ ถัง ๘. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๙. แครอท ๑ กิโลกรัม ๑๐. กล่องพลาสติกใส่อาหาร ๗๐๐ml ๑ แพ็ค ๑๑. ถังมือพลาสติกใส ๑ แพ็ค ๑๒. กระดาษขุ่นประแสงค์ ๑ ห่อ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำลูกชิ้นคลีนเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำลูกชิ้นคลีน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำลูกชิ้นคลีน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำลูกชิ้นคลีน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำลูกชิ้นคลีน - สามารถการทำลูกชิ้นคลีนได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำลูกชิ้นคลีน - ปฏิบัติลงมือทำลูกชิ้นคลีน - ขั้นตอนการทำลูกชิ้นคลีน ๑. ล้างอกไก่ให้สะอาด ซับให้แห้ง ปั่นให้ละเอียด ๒. ตามด้วยเครื่องปรุงทั้งหมด ปั่นให้เข้ากัน ๓. เติมน้ำผสมน้ำแข็งปั่นจนเข้ากันดี นำไปแช่ช่องฟรีซ ๒๐-๓๐ นาที	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำลูกชิ้นคลีนพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๔. ครอบเวลานำออกมาปั่นรอบที่ 2 ให้ได้ลักษณะเนื้อเนียน เหนียว เค็ง</p> <p>๕. ระหว่างที่ปั่นรอบ 2 ให้ตั้งน้ำให้เดือด 1 หม้อ</p> <p>๖. หลังจากน้ำเดือดแล้วหรีไฟลงเป็นไฟอ่อน ให้น้ำในหม้อได้ลักษณะนิ่งก่อน จึงค่อยปั่นลูกชิ้นใส่ลงไป</p> <p>๗. พอได้จำนวนที่ต้องการแล้ว จับเวลาต้ม ๒๐ นาที</p> <p>๘. ครบ ๒๐ นาทีตักขึ้นสะเด็ดน้ำผึ่งให้แห้ง แล้วบรรจุ แพ็คใส่กล่องใส่ถุง เอาไว้ทานได้</p>			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-