

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา  
(ข้าวเหนียวปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพในคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเหนียวปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง  
 ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร** การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร) <b>อุปกรณ์</b> - ครก - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส  <b>วัสดุการทำข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอม</b> - เนื้อปลา จำนวน ๒ กิโลกรัม - เห็ดหอมแห้ง จำนวน ๑ ถุง (๖๕ กรัม) - แป้งมัน จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - กระเทียม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - เกลือป่น จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - น้ำตาลทรายจำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - ซอสปรุงรส จำนวน ๑ ขวด - น้ำมันพืช จำนวน ๑ ลิตร - พริกไทยป่น จำนวน ๑ ขวด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)และขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	

๒	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร) ๒.สามารถการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)ได้	<u><b>ขั้นตอนการทำ</b></u> <u><b>ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอม</b></u> ๑.นำเนื้อปลามา แล้วหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ ๑ เตรียมไว้ ๒.ตักกระเทียม เนื้อปลา เห็ดหอมใส่เครื่องปั่น แล้วปั่นให้เนื้อละเอียด ๓.เตรียมขามผสม ใส่แป้งมัน แป้งสาลี อเนกประสงค์ ผงปรุงรส น้ำตาลทรายเกลือ พริกไทย คนให้เข้ากัน ๔.ใส่เนื้อปลา กระเทียมจีน ที่ปั่นไว้ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากับเนื้อแป้ง พอเข้ากันดีแล้ว ค่อย ๆ เทน้ำร้อนใส่ขามผสมลงไป ห้ามเทรวดเดียวหมดแล้วใช้ไม้พายหรือมีอนวดแป้งไปด้วย ทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้ก้อนแป้งเนื้อเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ๕.แบ่งก้อนแป้งออกมา แล้วปั่นให้เป็นแท่งกลม ๆ เสร็จแล้ว ห่อด้วยถุงพอยล์ให้แป้งขึ้นรูปเป็นแท่งมากขึ้น พับหิ้วท้าย ห่อให้เรียบร้อย วางลงในซึ้ง หนึ่งจนกว่าแป้งจะสุก ใช้เวลาประมาณ ๔๐ นาที วิธีเช็ค ใช้ไม้จิ้มฟันทิ่มลงไปเนื้อแป้ง ถ้ายกออกมาแล้ว ไม่มีเนื้อแป้งติด แสดงว่าแป้งสุกแล้ว แช่ทิ้งไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา ๑ คืน เสร็จแล้ว นำมาสไลด์เป็นแผ่นบาง ๆ ใส่ถาด แล้วนำไปวางตากแดดจนแห้ง ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันจนท่วม วอร์มน้ำมันให้ร้อนได้ที่ จนมีฟองฟูขึ้นมาเมื่อใช้ตะเกียบจิ้มลงไป แล้วใส่ข้าวเกรียบแผ่นลงไป ทอดจนขึ้นฟู กรอบสวยงามได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมันเป็นอันเสร็จ ทั้งนี้ ระหว่างทอด ให้ใช้กระชอนคนข้าวเกรียบเล็กน้อย จะทำให้ข้าวเกรียบบานออกและกรอบทั่วกันทั้งแผ่น	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลารสเห็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๘ ชั่วโมง
			<u><b>ขั้นตอนการทำ</b></u> <u><b>ปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร</b></u> ๑.หั่นเนื้อปลาเป็นเส้นยาวประมาณ ๕-๖ นิ้ว		

			<p>๒.ล้างเนื้อปลาเส้นด้วยน้ำเกลือ ๔% (น้ำ ๑ กิโลกรัมต่อเกลือ ๔๐ กรัม คนให้ละลาย)</p> <p>๓.ล้างผ่านน้ำให้สะอาดอีกครั้ง แล้วตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๔.ผสมเครื่องปรุง นำเนื้อปลาลงผสมเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>๕.หมักไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง</p> <p>๖.นำปลาเส้นมาวางบนตะแกรงตากแดดจัด ๑ แดดหรืออบที่อุณหภูมิ ๕๐ องศาเซลเซียส นาน ๓ ชั่วโมง</p> <p>๗.นำมาทอดรับประทาน</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลา รสเด็ดหอมและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-