

# หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา 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. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)ๆได้	- <b>อุปกรณ์</b> การทำแหนมปลา ๑. เนื้อปลาสด ๒ กิโลกรัม ๒. เกลือป่น ๓ ถุง ๓. ข้าวเหนียวสุก ๑ กิโลกรัม ๔. กระเทียม ๑ กิโลกรัม ๕. หนัวยางวง ๑ แพ็ค ๖. ผ้าขาวบาง ๑ ผืน ๗. พริกแกง ๐.๕ กิโลกรัม ๘. ถั่วฝักยาว ๐.๕ กิโลกรัม ๙. น้ำปลา 500 ml ๑ ขวด ๑๐. ไข่ไก่ ๑๐ ฟอง ๑๑. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๑๒. ถุงมือพลาสติกใส ๑ แพ็ค ๑๓. กระดาษขอกเนกประสงค์ ๑ ห่อ ๑๔. ถุงร้อน ๕*๘ ๑ แพ็ค - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน) เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)  - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)	๓๐ นาที	
๒	วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา	<b>ขั้นตอนการทำแหนมปลา</b> ๑. นำเนื้อปลาสดกับเกลือข้าวเหนียวสุก และกระเทียม	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา		๔ ชั่วโมง

		<p>ปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)</p> <p>- สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน) ได้</p>	<p>ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี</p> <p>๒. นำไปห่อด้วยใบตองหรืออัดใส่ถุงพลาสติก</p> <p>๓. นำแหนมที่ทำเสร็จเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ ๓ วันจนเกิดรสเปรี้ยว</p> <p><b>ขั้นตอนการทำปลาทอดมัน</b></p> <p>๑. นำเนื้อปลาบดและพริกแกงมาตำจนรวมเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๒. นำไข่แดงใส่ไปในเนื้อปลาล้วนคลุกให้เข้ากัน</p> <p>๓. ปรงรสชาติด้วยน้ำปลาและน้ำตาลนิดหน่อยตามความชอบ</p> <p>๔. นำใบมะกรูดที่หั่นแล้วใส่ลงไปผสมให้เข้ากันจนทั่วแล้วนำไปใส่ตู้เย็นพักไว้เป็นเวลา ๑ ชั่วโมง</p> <p>๕. ตีเตาแก๊สน้ำมันเทใส่กระทะรอจนน้ำมันเดือดแล้วหยิบทอดมันปลาชิ้นมันทีละนิดแล้วแผ่ออกลงไปในกระทะ</p> <p>๖. ทอดจนทอดมันมีสีเหลืองกรอบก็เป็นอันเสร็จพร้อมขึ้นเสิร์ฟ</p>	<p>ปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)</p> <p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (การทำแหนมปลาและปลาทอดมัน)

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-