

ชื่อหลักสูตร การทำแยมปลากระพง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพการทำแยมปลากระพงและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำแยมปลากระพง

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำแยมปลากระพง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำแยมปลากระพงและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำแยมปลากระพง	- อุปกรณ์และในการทำแยมปลากระพงมีดังนี้ เตาแก๊ส ถาด ซึ่งหนึ่ง - วัสดุในการทำแยมปลากระพงมีดังนี้ ๑.ปลากระพง จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓.เกลือ จำนวน ๕ ถูง ๔.น้ำส้มสายชู จำนวน ๑ ขวด ๕.มะนาว จำนวน ๙ ลูก ๖.เจลาติน ๑๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถูง ๗.ตะไคร้ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘.ใบมะกรูด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙.ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๐.ถุงมืออเนกประสงค์จำนวน ๑ท่อน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแยมปลากระพง และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำแยมปลากระพง	๓๐ นาที	
๒	การทำแยมปลากระพง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำแยมปลากระพงได้ - สามารถทำแยมปลากระพงได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำแยมปลากระพง ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำแยมปลากระพง - การเลือกใช้เนื้อปลาสดจะทำให้เนื้อเต็งนิ่ม ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำแยมปลากระพง ๒.๒ ขั้นตอนการทำแยมปลากระพง	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำแยมปลากระพงในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแยมปลากระพงพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>- <u>วิธีทำเนื้อปลา(ปลากระพง)</u></p> <p>๑. นำปลากระพงมาล้าง คvikเหวี่ยงอก ไส้ ขอดเกล็ดออก</p> <p>๒. นำปลากระพงมาทำความสะอาด โดยล้างด้วยเกลือ ๓-๕ ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำส้มสายชู ๓-๕ ครั้ง ให้หมด ความคาวของปลา</p> <p>๓. นำปลากระพงที่ทำความสะอาด แล้วมานึ่ง โดยใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปนึ่งด้วย เพื่อให้มีความหอม ของสมุนไพร</p> <p>๔. เมื่อนึ่งปลากระพงสุกแล้ว นำปลา กระพงมาแกะเอาแต่เนื้อปลาตรง ขาวๆ</p> <p>๕. นำเนื้อปลาที่ได้ ไปตำให้ขึ้นฟู</p> <p>- <u>วิธีการทำแยมปลากระพง</u></p> <p>๑. นำเนื้อปลา น้ำตาลทราย และน้ำ นำไปเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ จนน้ำตาล ทรายละลายหมด</p> <p>๒. ใส่น้ำมะนาว ใส่น้ำใบเตย และ เจลาติน เคี่ยวให้เข้ากัน</p> <p>๓. ทิ้งแยมไว้ให้เย็น ตักใส่ภาชนะ</p> <p>๔. ตักทาบนขนมปัง พร้อม รับประทาน</p>			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำแยมปลากระพง เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-