

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) และการต่อยอดอาชีพ 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 ความสามารถและมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) ได้	- อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - เต้าแก๊ส - กระทะ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ -วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - เนื้อปลาสด ๔ กิโลกรัม - มันหมูบด ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ ๖ ฟอง - พริกไทยป่น ๑ ขวด - แป้งมัน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม - เกลือป่น ๒ ถุง(๓๐๐ กรัม) - ใบตอง ๐.๕ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-

๒	<p>วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p> <p>-สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)</p> <p>- ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)</p> <p>- ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)</p> <p>- นำเนื้อปลาลบละเอียดใส่อ่างผสม ๔ กิโลกรัม และมันหมูบด ๒ กิโลกรัมผสมให้เข้ากัน</p> <p>- ใส่พริกไทยป่น ๖ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>- ใส่เกลือ ๖ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>- ไข่ไก่ ๖ ฟอง</p> <p>- ใส่น้ำตาล ๑๐ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>- ตามด้วยแป้งมัน</p> <p>- ผสมให้เข้ากัน</p> <p>- นำไปพักไว้ ๑๐-๑๕ นาที</p> <p>- จากนั้นนำมาห่อใส่ใบตองตามที่เราต้องการ</p> <p>- นำปลายอที่เราห่อชิ้นนี้ประมาณ ๑๕ นาที</p> <p>- พร้อมรับประทาน</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	-	๒ ชั่วโมง
๓	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-