

หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากปลา (การทำข้าวเกรียบปลา , การทำปั้นขลิปไส้ปลา)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำผลิตภัณฑ์จากปลา(ข้าวเกรียบจากปลา และการทำปั้นขลิปไส้ปลา)
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

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

โครงสร้างหลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากปลา การทำข้าวเกรียบจากปลา, การทำปั้นขลิบไส้ปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลา, การทำปั้นขลิบไส้ปลา) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลา, การทำปั้นขลิบไส้ปลา)	- <u>อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบปลา</u> อุปกรณ์ - หม้อหนึ่ง กระทะ - เต้าแก๊ส - มีด / เขียง - กะละมังผสม วัสดุการทำข้าวเกรียบปลา (๑ สูตร) ๑ เนื้อปลาบดละเอียด จำนวน ๓๐๐ กรัม ๒ แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓ แป้งข้าวสาลี จำนวน ๑๓๐ กรัม ๔ เกลือป่น ๒๕ กรัม ๕ พริกไทยป่น ๒๕ กรัม ๖ กระเทียมสับละเอียด ๗๕ กรัม ๗ น้ำตาลทราย ๕๕ กรัม ๘ น้ำปลา ๕๐ กรัม ๙ น้ำมันพืช ๑ ลิตร <u>อุปกรณ์และการทำปั้นขลิบไส้ปลา</u> มีดังนี้ ๑. เนื้อปลา ๕๐๐ กรัม ๒. แป้งสาลี(ตราว่าว) ๒ กิโลกรัม ๓. ไข่ไก่(เบอร์๑) ๑๐ฟอง ๔. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๕. น้ำตาลทรายแดง ๑ กิโลกรัม ๖. เกลือป่น(ปรุงรันทิพย์) ๑ ถุง ๗. น้ำมันพืช ๓ ขวด ๘. หอมแดง ๒๐๐กรัม ๙. ถั่วลิสงป่น ๓๐๐ กรัม ๑๐. น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม ๑๑. กระเทียม ๕๐๐ กรัม ๑๒. รากผักชี ๑๐๐ กรัม ๑๓. พริกไทยป่น ๑ ขวด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบจากปลาและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำข้าวเกรียบปลา, การทำปั้นขลิบไส้ปลา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำข้าวเกรียบปลา, การทำปั้นขลิบไส้ปลา ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	

			<p>๑๔. หัวไข่โป๊ส จำนวน ๕๐๐ กรัม</p> <p>ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบจากปลา</p> <p>๑ นำเนื้อปลาต้มมาใส่ในชามผสม</p> <p>๒ ใส่แป้งมันสำปะหลังจำนวน ๕๐๐ กรัม ค่อยๆ ใส่น้ำร้อนประมาณ ๒ ถ้วยตวง ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยเนื้อปลาบดละเอียดตามลงไปต่อด้วยเกลือ แป้งสาธิต พริกไทยป่น กระเทียมสับละเอียด น้ำตาลทราย น้ำปลา ตามลำดับ และผสมทุกอย่างให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๓ นำแป้งมันสำปะหลังที่เหลืออีก ๕๐๐ กรัม ค่อยๆใส่ที่ละน้อยผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๔. จากนั้นนำมาปั้นเป็นแท่งกลมยาวขนาด ๒๕๐ กรัม แล้วไปนึ่ง ๓๐ นาที ทำการทดสอบว่าสุกแล้วโดยการใช้ไม้ลูกชิ้นจิ้ม ถ้าเนื้อใสแสดงว่าสุกแล้ว ยกออกทิ้งไว้ให้เย็นและนำเข้าตู้เย็นให้พอแข็งตัว</p> <p>๕ นำมาหั่นเป็นแว่นๆ ขนาด ๑-๑.๕ มิล แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ประมาณครึ่งวัน หรือ เข้าตู้อบด้วยไฟ ๕๐ องศา</p> <p>๖ นำไปทอด และบรรจุพร้อมขาย</p> <p>ขั้นตอนการทำขนมปั้นขลิบ</p> <p><u>วิธีการทำแป้งปั้นขลิบ</u> ดังนี้</p> <p>๑ เตรียมชามผสม ใส่แป้งสาธิต (ตราว่าว) กะทิและไข่ไก่ตีให้ละเอียดเข้ากันกับแป้ง จากนั้น ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำมันพืช และ ทอยยใส่น้ำเย็นจัดลงไป พร้อมกับใช้มือ คนและนวดแป้งไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อแป้งจะเนียนนุ่ม เป็นก้อนเดียวกัน เสร็จแล้ว คลุมด้วยผ้าขาวบาง พักแป้งทิ้งไว้ ๑๕-๒๐ นาที</p>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์จากปลา (ข้าวเกรียบปลา และปั้นขลิบไข่ปลา)</p> <p>พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		<p>๘ ชั่วโมง</p>
--	--	--	---	---	--	------------------

			<p><u>วิธีการทำไส้ปลา ดังนี้</u></p> <p>๑. โขลกกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด</p> <p>๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่อง โขลกลงไปผัดให้หอม ใส่หอมแดง และเนื้อปลาลงไปผัด ปรงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และเกลือป่น ผัดให้ค่อนข้างแห้ง ใส่ถั่วลิสงและไข่ไปผัดให้เข้ากัน พักให้เย็น</p> <p>๓. ปั่นเป็นก้อนรีแล้วจึงนำมาห่อกับ แป้งที่เตรียมไว้</p> <p>๔. นำไปทอดในน้ำมันร้อนใช้ไฟปานกลาง จนสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้น</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในกาประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำผลิตภัณฑ์จากปลา (การทำข้าวเกรียบปลา , การทำบั้งขลิบไส้ปลา)
๔. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

การเทียบโอน

