

# ชื่อหลักสูตร การทำฮ้อยจ๊อปลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการ และอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาหลักหลักสูตรช่างพื้นฐานการทำฮ้อยจ๊อปลา และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## 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. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำฮ้อยจ๊อปลา
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำฮ้อยจ๊อปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา	- อุปกรณ์และในการทำฮ้อยจ๊อปลา มีดังนี้ <b>อุปกรณ์</b> ๑. หม้อ หรือ ขามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. เชือกฟางสำหรับมัดฮ้อยจ๊อ ให้เป็นปล้องๆ ๔. กล่องใส่ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง <b>วัสดุในการทำไส้กรอก และไส้ฮ้อย</b> ๑. แผ่นก๊วย ๑ กก. ๒. หมูสับผสมมันหมู ๑ กก. ๓. รากผักชี ๓ ชีด ๔. กระเทียม ๑ กก. ๕. พริกไทย ๑ ถุง ๖. แครอท ๑ ถุง ๗. แป้งเอนกประสงค์ ๑ ห่อ ๘. ต้นหอม ๒ กำ ๙. น้ำตาลทราย ๑ ถุง ๑๐. แผ่นฟองเต้าหู้ ๓ ถุง ๑๑. ซีอิ้วขาว ๑ ขวด ๑๒. หอมใหญ่ ๑ กก. ๑๓. ซอสพริก ๑ ขวด ๑๔. ไข่ไก่ ๑ กระบะ ๑๕. เนื้อปลาชุก ๒ กิโลกรัม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำฮ้อยจ๊อปลา และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำฮ้อยจ๊อปลา - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำฮ้อยจ๊อปลา ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำฮ้อยจ๊อปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำฮ้อยจ๊อปลาได้ ๒.สามารถการทำฮ้อยจ๊อปลาได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำฮ้อย จ๊อปลา - <b>ปฏิบัติการทำฮ้อยจ๊อปลา</b> ๑. ปั่นหรือโขลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลิ่นหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปปั่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ ๒. ใส่เนื้อหมูบดติดมันลงในอ่างผสม ตามด้วยส่วนผสมที่ปั่นไว้แล้วนวดให้เข้ากัน ปูรสรด้วยซีอิ้ว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>ขาว เกลือ และน้ำตาลทรายแล้วนวดให้เข้ากัน อีกรอบ</p> <p>๓. ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์และไข่ไก่ลงไป นวดให้เข้ากัน</p> <p>๔. ใส่ต้นหอมซอยและหัวลงโปคลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่เนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ ๓๐ นาที</p> <p><u>วิธีการทอดจ๊อบปลา</u></p> <p>๑. เริ่มต้นทอดจ๊อบ วิธีการทอดต้องเบามือ เพราะฟองเต้าหู้สดมีลักษณะบางและขาดง่าย ก่อนอื่นเอาฟองเต้าหู้ออกมาจากช่องทั้งหมดแล้วหยิบออกมาแค่ ๑ แผ่น ส่วนฟองเต้าหู้ที่เหลือเอาเข้าไปเก็บไว้ในถุงเดิม นำไปแช่ตู้เย็น หรือเอาผ้าหมาดห่อ เพราะถ้าโดนลมแล้วจะทำให้แตกตัวเอามาห่ออีกไม่ได้</p> <p>๒. ใช้ฟ็อกกี้ฉีดน้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้ สดเล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง และใช้กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้ให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</p> <p>๓. ใส่ส่วนผสมใส่ลงไปตรงขอบของแผ่นเต้าหู้  ความใหญ่ของจ๊อบจ๊อบ ๑ ลูก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ชอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ)</p> <p>๔. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย</p> <p>๕. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะอาจแตกได้ แต่ถ้าผูกหลวมเกินไปจะไม่เป็นปล้อง</p> <p>๖. เอามาเรียงใส่ที่นึ่งที่ทำน้ำมันพืชไว้เล็กน้อยกันติดแล้วเอาไปนึ่งบนน้ำเดือดพล่าน ประมาณ ๒๐ นาที นำออกมาผึ่งลมจนเย็นสนิท</p> <p>๗. หั่นตรงปล้องที่มีเชือกผูกอยู่และดึงเชือกออก</p> <p>๘. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป พอกระทะร้อน นำจ๊อบไปทอดประมาณ ๕-๗ นาที หรือจนสุกสีเหลืองทอง ตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเจียว หรือซอสพริก</p>				
๓	การจัดการ และการ  จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ  จำหน่าย  ผลิตภัณฑ์และ  การมีคุณธรรมใน  การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย  เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น  ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น  รวมถึงสอดแทรก  คุณธรรมในการ  ประกอบอาชีพ	๓๐  นาที	๑  ชั่วโมง	๔  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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำฮ้อยจ้อปลา

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

