ชื่อหลักสูตร การทำแยมปลา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำแยมปลาและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำแยมปลา

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำแยมปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำแยมปลา และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำแยมปลา	- อุปกรณ์และการทำแยมปลา มีดังนี้ เตาแก๊ส ถาด ซึ้งนึ่ง - วัสดุในการทำแยมปลา มีดังนี้ ๑. เนื้อปลานิล จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. มะนาว จำนวน ๖ ลูก ๔. เจลาติน ๑๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถุง ๕. น้ำส้มสายชู จำนวน ๒ ขวด ๖. เกลือ จำนวน ๑๐ ถุง ๗. ตะไคร้ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. ใบมะกรูด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙. ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๐.ขวดถนอมอาหาร จำนวน ๑๖ใบ ๑๑. ถุงมืออเนกประสงค์ จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแยมปลาและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำแยมปลา	๓๐ นาที	
๒	การทำแยมปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำแยมปลาได้ - สามารถทำแยมปลาได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำแยมปลา ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำแยมปลา - การเลือกใช้เนื้อปลาสดจะทำให้เนื้อเด้งนิ่มได้ ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำแยมปลา ๒.๒ ขั้นตอนการทำแยมปลา - <u>วิธีทำเนื้อปลา(ปลานิล)</u> ๑. นำปลานิลมาล้างควัก เหงือก ไส้ ถอดเกล็ดออก	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำแยมปลาในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแยมปลาพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๒. นำปลานิลมาทำความสะอาด โดยล้างด้วยเกลือ ๓-๕ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำส้มสายชู ๓-๕ ครั้ง ให้หมเคาวความคาวของปลา ๓. นำปลานิลที่ทำความสะอาดแล้วมานึ่ง โดยใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปในซึ้งด้วย เพื่อให้มีความหอมของสมุนไพร ๔. เมื่อนึ่งปลานิลสุกแล้ว นำปลานิลมาแกะเอาแต่เนื้อปลาตรงขาวๆ ๕. นำเนื้อปลาที่ได้ ไปตำให้ขึ้นฟู - <u>วิธีการทำแยมปลา</u> ๑. นำเนื้อปลา น้ำตาลทราย และน้ำเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ จนน้ำตาลทรายละลายหมด ๒. ใส่น้ำมะนาว ใส่น้ำใบเตน และเจลาติน เคี่ยวให้เข้ากัน ๓. ทิ้งแยมไว้ให้เย็น ตักใส่ขวดเก็บถนอมอาหาร ๔. ตักทาบนขนมปัง พร้อมรับประทาน			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำแยมปลาเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำแยมปลา

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-