

หลักสูตรการทำปลายอ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอิสระและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพลีขุหลักสูตรการทำปลายอ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียม กัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี๊ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ทีม่ั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำปลายอ

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำปลายอ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำปลายอและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำปลายอ	- อุปกรณ์และการทำปลายอ มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ขามสำหรับบดลูกส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. ครก , สาก ๔. มีด , เขียง วัสดุในการทำปลายอ ๑. เนื้อปลาสด จำนวน ๗ กิโลกรัม ๒. แป้งมัน จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. พริกไทยขาว จำนวน ๑ ขวด ๔. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ ถุง ๕. ไข่ไก่ จำนวน ๑๕ ฟอง ๖. เกลือป่น จำนวน ๒ ห่อ ๗. กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. พริกไทยดำ จำนวน ๕ ซอง ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำปลายอ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลายอ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำปลายอ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำปลายอ ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำปลายอ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำปลายอได้ - สามารถการทำปลายอได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำปลายอ - ปฏิบัติการทำปลายอ ๑. นำปลาสดแล่เอาแต่เนื้อ ล้างน้ำให้สะอาด ปลาสด 13 กิโลกรัม แล่แล้วจะได้เนื้อปลาประมาณ 10 กิโลกรัม ๒. นำเนื้อปลาที่แล่แล้วมาบดหรือสับเนื้อปลาจนละเอียด ๓. นวดปลาที่บดละเอียดแล้วกับเกลือ โดย	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำปลายอ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>ทยอยเติมเกลือที่ละน้อยนานประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที</p> <p>๔. เมื่อเนื้อปลาเหนียวดีแล้ว เติมแป้งมันฝรั่งไทย ไข่ไก่ น้ำตาลทราย คลุกเคล้ากันให้ทั่ว</p> <p>๕. ใช้มีอนวดไปเรื่อย ๆ จนเนื้อปลากับเครื่องปรุงผสมกันได้ที่แล้ว</p> <p>๖. เติมมันหมูลงผสมให้เข้ากันอีกครั้งหนึ่ง นวดต่อไปจนเนื้อปลาเริ่มมีสีนวลและมีความเหนียว</p> <p>๗. นำใบตองสดตัดตามขนาดที่ต้องการนำมาห่อเนื้อปลา ห่อแบบหุ้มยอ มัดให้แน่นด้วยตอกไม้ไผ่ ที่สำคัญใบตองที่ใช้ห่อต้องไม่ให้หนาจนเกินไป จะทำให้เนื้อปลาสุกไม่ทั่วถึง</p> <p>๘. นำเนื้อปลาที่ห่อเสร็จแล้วใส่ลังถึง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที สุกแล้วนำไป</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปลายอ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-