

ชื่อหลักสูตร การทำฮ้อยจ๊อปลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรช่างพื้นฐานการทำฮ้อยจ๊อปลา 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 และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำฮ้อยจ๊อปลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา	- อุปกรณ์และการทำฮ้อยจ๊อปลา มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ขามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ฤงมี้อ ๓. เชือกฟางสำหรับมัดฮ้อยจ๊อ ให้เป็นปล้องๆ ๔. กล่องใส่ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง วัสดุในการทำไส้กรอก และไส้ั่ว ๑ .แผ่นก๊วย ๑ กก. ๒. หมูสับผสมมันหมู ๑ กก. ๓. รากผักชี ๓ ชีด ๔. กระเทียม ๑ กก. ๕. พริกไทย ๑ ฤง ๖. แครอท ๑ ฤง ๗. แป้งเอนกประสงค์ ๑ ห่อ ๘. ต้นหอม ๒ กำ ๙. น้ำตาลทราย ๑ ฤง ๑๐. แผ่นฟองเต้าหู้ ๓ ฤง 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	๑๕ นาที	
๒	การทำฮ้อยจ๊อปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำฮ้อยจ๊อปลาได้ ๒.สามารถการทำฮ้อยจ๊อปลาได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำฮ้อย จ๊อปลา - ปฏิบัติการทำฮ้อยจ๊อปลา ๑. ปั่นหรือโขลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลิ่นหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปป่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ ๒. ใส่เนื้อหมูบดติดมันลงในอ่างผสม ตามด้วยส่วนผสมที่ป่นไว้แล้ววนวดให้เข้ากัน ปูรสรด้วยซีอิ้ว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>ขาว เกลือ และน้ำตาลทรายแล้วนวดให้เข้ากัน อีกรอบ</p> <p>๓. ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์และไข่ไก่ลงไป นวดให้เข้ากัน</p> <p>๔. ใส่ต้นหอมซอยและหัวลงโปคลุกเคล้าให้ เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่เนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ ๓๐ นาที</p> <p><u>วิธีการทอดจ้อปลา</u></p> <p>๑. เริ่มต้นทอดจ้อจ้อ วิธีการทอดต้องเบามือ เพราะฟองเต้าหู้สดมีลักษณะบางและขาดง่าย ก่อน อื่นเอาฟองเต้าหู้ออกมาจากช่องทั้งหมดแล้วหยิบ ออกมาแค่ ๑ แผ่น ส่วนฟองเต้าหู้ที่เหลือเอาเข้าไป เก็บไว้ในถุงเดิม นำไปแช่ตู้เย็น หรือเอาผ้าหมาดห่อ เพราะถ้าโดนลมแล้วจะทำให้แตกตัวเอามาห่ออีก ไม่ได้</p> <p>๒. ใช้ฟ็อกกี้ฉีดน้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้ สดเล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง และใช้กรรไกร ตัดแผ่นฟองเต้าหู้ให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต</p> <p>๓. ใส่ส่วนผสมใส่ลงไปตรงขอบของแผ่น เต้าหู้ ความใหญ่ของจ้อจ้อ ๑ ลูก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ชอบลูก เล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ)</p> <p>๔. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย</p> <p>๕. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่น เกินไปเพราะอาจแตกได้ แต่ถ้าผูกหลวมเกินไปจะ ไม่เป็นปล้อง</p> <p>๖. เอามาเรียงใส่ที่นึ่งที่ทาน้ำมันพืชไว้ เล็กน้อยกันติดแล้วเอาไปนึ่งบนน้ำเดือดพล่าน ประมาณ ๒๐ นาที นำออกมาผึ่งลมจนเย็นสนิท</p> <p>๗. หั่นตรงปล้องที่มีเชือกผูกอยู่และดึง เชือกออก</p> <p>๘. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป พอกะทะ ร้อน นำจ้อจ้อไปทอดประมาณ ๕-๗ นาที หรือจน สุกสีเหลืองทอง ตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย เจียว หรือซอสพริก</p>			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอ้อยจ๊อปลา

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

