

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา
(แหวนปลาและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหวนปลาและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร)
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

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

โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ) อุปกรณ์ - ครก - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำແໜມປລາ - เนื้อปลา จำนวน ๓ กิโลกรัม - กระเทียม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - เกลือป่น จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - ข้าวสุก จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາ	ขั้นตอนการทำແໜມປລາ ๑.นำเนื้อปลามา แล้วหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมไว้ ๒.ตักกระเทียม เนื้อปลา ข้าวสุก ใส่เครื่องปั่น แล้วปั่นให้เนื้อละเอียด ๓.นำออกจากเครื่องปั่น เทใส่กะละมัง นวดให้เข้ากันจนมีความเหนียว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (ແໜມປລາແລະປລາເສັ້ນປຸງຮສມຸນໄຟຣ)แบบต่างๆ พร้อมกับการตอบ		๘ ชั่วโมง

		เส้นปรุงรส สมุนไพร) ๒.สามารถการ แปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ปลา (แหนม ปลาและปลา เส้นปรุงรส สมุนไพร)ได้	๓.ตัดใส่ถุงพลาสติกม้วนให้เป็นแพ่ง ๔.ใช้ยางรัดเป็นท่อน ๕.ห่อด้วยใบตองอีกรอบ ๖.หมักไว้ประมาณ 5-7 วัน ๗.นำมาทอดรับประทาน ทานพร้อม กับผักสด	ข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน		
			ขั้นตอนการทำ ปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร ๑.หั่นเนื้อปลาเป็นเส้นยาวประมาณ ๕- ๖ นิ้ว ๒.ล้างเนื้อปลาเส้นด้วยน้ำเกลือ ๔% (น้ำ ๑ กิโลกรัมต่อเกลือ ๔๐ กรัม คน ให้ละลาย) ๓.ล้างผ่านน้ำให้สะอาดอีกครั้ง แล้วตั้ง ไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๔.ผสมเครื่องปรุง นำเนื้อปลาลงผสม เคล้าให้เข้ากัน ๕.หมักไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง ๖.นำปลาเส้นมาวางบนตะแกรงตาก แดดจัด ๑ แดดหรืออบที่อุณหภูมิ ๕๐ องศาเซลเซียส นาน ๓ ชั่วโมง ๗.นำมาทอดรับประทาน			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการ ประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลาและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-