

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

๒. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง)	- อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง) อุปกรณ์ - หนังสติ๊ก - ถุงพลาสติก - มีด - เขียง - ถาดสเตนเลส - เครื่องนวด - เครื่องอัดแท่ง - หม้อต้ม และล้างถึง วัสดุ ๑. ปลากระพง ๒. เนื้อปลาบด ๓. มันหมูบด ๔. น้ำมันพืช ๕. หอมแดง ๖. น้ำตาลปีบ ๗. เกลือป่น ๘. ซีอิ้วขาว ๙. กระเทียม	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา(แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง) - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลา ยอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อหมกปลากระพง) ในแต่ละขั้นตอน	๑.๓๐ ชั่วโมง	

			๑๐. ผงชูรส ๑๑. ผงปรุงรส ๑๒. น้ำปลา ๑๓. แป้งมัน ๑๔. เนื้อปลาร้าสับ ๑๕. พริกแดงแห้ง		
๒	การการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลายอ ปลาร้า ทอดทรงเครื่อง และห่อหมกปลา กระพง)	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลายอ ปลาร้าทอดทรง เครื่อง และห่อหมก ปลากระพง) - สามารถการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ปลา(แหนมปลา ปลายอ ปลาร้า ทอดทรงเครื่อง และห่อหมกปลา กระพง)ได้	ขั้นตอนการทำ แหนมปลา ๑. นำปลาสดทั้งตัว ขอดเกล็ดออก ให้หมด ตัดหัวเอาไส้พุงออก แล้ว เฉาะเนื้อ ๒. จากนั้นนำไปล้างน้ำให้สะอาด นำไปบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียด ๓. เสร็จแล้วนวดเนื้อปลาบดกับ เกลือ ข้าวสุก และกระเทียม ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ให้ส่วนผสม ทั้งหมดเข้ากันดี ๔. นำไปห่อด้วยใบตองหรืออัดใส่ ถุงพลาสติก เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ ๓ วัน จนเกิดรสเปรี้ยว ปลายอ - นำเนื้อปลาบดละเอียดใส่อ่างผสม ๔ กิโลกรัม และ มันหมูบด ๒ กิโลกรัมผสม ให้เข้ากัน - ใส่พริกไทยป่น ๖ ช้อนโต๊ะ - ใส่เกลือ ๖ ช้อนโต๊ะ - ไข่ไก่ ๖ ฟอง - ใส่น้ำตาล ๑๐ ช้อนโต๊ะ - ตามด้วยแป้งมัน - ผสมให้เข้ากัน - นำไปพักไว้ ๑๐-๑๕ นาที - จากนั้นนำมาห่อใส่ใบตองตามที่ เราต้องการ	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลา ปลายอ ปลาร้าทอดทรง เครื่อง และห่อหมก ปลากระพง)การทำ แต่ละขั้นตอน ๑. อธิบาย ๒. ระดมความคิด ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ฝึกการทำการการ แปรรูปผลิตภัณฑ์ จากปลา(แหนมปลา ปลายอ ปลาร้าทอด ทรงเครื่อง และห่อ หมกปลากระพง)	๗ ชั่วโมง

- นำปลายอที่เราห่อขึ้นนี้
ประมาณ ๑๕ นาที

- พร้อมรับประทาน

ปลาร้าทอดทรงเครื่อง

๑. นำปลาร้ามาล้าง ด้วยน้ำ

มะขามเปียก ๑-๒ น้ำ เสร็จแล้ว ก็
แช่ปลาร้า ในน้ำมะขามเปียกไว้สัก
๑๐-๒๐ นาที เพื่อลดความเค็ม

๒. ปอกหอมแดง หั่นหรือซอยตาม
ชอบ พริกสด ก็หั่นตามยาว ต้นหอม
หั่นเป็นท่อน มะเขือเทศหั่นได้
ตามใจชอบ เตรียมเครื่องไว้รอ
พอปลาร้าแช่น้ำมะขามเปียกเป็นที่
พอใจแล้ว ก็มาตีไข่ไก่ แล้วนำปลา
ร้าลงไปคลุกเคล้าให้เข้าเนื้อปลาร้า
ตั้งกะทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป
พอประมาณ

๓. นำปลาร้าชุบไข่ลงไปทอด ในไฟ
ร้อนปานกลาง ไม่ต้องเปิดไฟแรง
มาก ปลาร้าจะไหม้ก่อนสุก ทอดพอ
เหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้
ใช้น้ำมันที่ทอดปลาร้า ใส่กะทะตั้ง
ไฟ นำหอมแดงลงไปทอดให้พอหอม
ใส่พริกสด ใส่มะเขือเทศ ลงไปผัด
ไปรวนให้เครื่องสุกหอม เติมน้ำตาล
ทราย ๑ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้เข้า
กัน เหยาะน้ำนิดหน่อยก็ได้จะได้มี
น้ำนัวๆ

๔. นำปลาร้าที่ทอดพักไว้ ลงไปผัด
กับเครื่อง ให้น้ำนัวเข้าไปในตัวปลา
ร้า แล้วก็ให้น้ำนัวในปลาร้าออกมา
ผสมกับน้ำที่ผัดไว้ กลับด้านไปมา

พอประมาณ ก็เป็นอันเสร็จ
เรียบร้อย

ห่อหมกปลากะพง

- ๑.เลือกปลากระพงที่สดๆ จากนั้นนำมาขอดเกล็ดออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำปลากระพง มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆเตรียมไว้
- ๒.จากนั้นนำเนื้อปลากระพงส่วนหนึ่ง ไปบดให้ละเอียด เตรียมไว้
- ๓.จากนั้นเตรียมเครื่องปรุงรส ได้แก่ หัวกะทิ พริกแกงเผ็ด น้ำมันหอย น้ำปลา น้ำตาลทราย กะทิ ไข่ไก่ ใบมะกรูด ใบโหระพา พริกชี้ฟ้าแดง จากนั้นนำใบโหระพา มาเด็ดเป็นใบๆ นำใบมะกรูดมาหั่นเล็กๆ นำพริกชี้ฟ้าแดงมาหั่นเล็กๆ ตามยาวเตรียมไว้
- ๔.จากนั้นตอกไข่ไก่ ใส่ในชามผสม แล้วจากนั้นตีไข่ไก่ให้แตก แล้วจากนั้นนำเนื้อปลากระพงบด พริกแกงเผ็ด ใส่ลงไป คนผสมให้เข้ากัน จนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่กะทิลงไป คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่เครื่องปรุงรสลงไป ใส่น้ำมันหอย น้ำปลา น้ำตาลทราย ลงไปคนผสมให้เข้ากันดี จากนั้นใส่ใบมะกรูดหั่น พริกชี้ฟ้าแดงหั่น ใบโหระพาเด็ดใบใส่ลงไป จากนั้นคนผสม ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ๕.จากนั้นใส่เนื้อปลากระพงหั่นลงไป คนผสมคนๆ คลุกเคล้า คนเบาๆ ให้เข้ากันดี

			<p>6.จากนั้นนำกระหล่ำปลีซอยบางๆ แล้วนำไปลวกในน้ำเดือดพอสุดประมาณ ๑ นาที แล้วตักสะเด็ดน้ำออก แล้วบีบๆ ให้น้ำออกให้หมด จากนั้นนำมาใส่ในกระทงสี่มุม ที่เตรียมไว้</p> <p>๗.จากนั้นตักส่วนผสม ห่อหมกปลา กระพงใส่ลงไป ในกระทงสี่มุม ใส่ประมาณเกือบเต็ม ไม่ใส่จนเต็มกระทง เพราะเวลานำไปนึ่งสุกแล้ว ห่อหมกจะเพิ่มปริมาณขึ้นอีก</p> <p>8.จากนั้นนำห่อหมกปลากระพงไปนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๒๕ นาที ห่อหมกปลากระพงจะสุกพอดี</p> <p>9.เมื่อนึ่งห่อหมกปลากระพงสุกแล้ว จากนั้นนำออกมา จากนั้นนำหัวกะทิ มาราดหน้าบนห่อหมกปลากระพง ตามด้วยโรยหน้าด้วยใบมะกรูดหั่น กับพริกชี้ฟ้าแดงหั่น เพื่อความสวยงาม นำรับประทานยิ่งขึ้น พร้อมจัดเสิร์ฟ</p> <p>๑๐.จัดเสิร์ฟ ห่อหมกปลากระพงหอมๆ รสชาติกลมกล่อม เข้มข้น หอมอร่อย ปลากระพงเนื้อนุ่มๆ กับเครื่องปรุงรสห่อหมกต่างๆ หอมอร่อยเข้ากันมาก</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล/การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก	๑.๓๐ ชั่วโมง	

				คุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๓ ชั่วโมง	๗ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-