

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชน ได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลโสธร ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลโสธร ในความต้องการฝึกอาชีพ ปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ดังนั้น กศน.ตำบลโสธรจึงได้จัดทำโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

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. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนือปลา (ฮ่อยจ๊อปลา)

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

เป้าหมาย

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ได้	- อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) <ul style="list-style-type: none">- เตาแก๊ส- กระทะ- ถาด- อ่างผสม- หม้อ- เครื่องปั่นเอนกประสงค์ - วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) <ul style="list-style-type: none">- เนื้อปลาสด ๒ กิโลกรัม- หมูสด ๒ กิโลกรัม- ไข่ไก่ ๑๒ ฟอง- พริกไทยบ่น ๐.๒ กิโลกรัม- แป้งมัน ๑ กิโลกรัม- น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม- เกลือป่น ๑ ถูง- ต้นหอม ๐.๒ กิโลกรัม- รากผักชี ๐.๒ กิโลกรัม- กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม- ฟองเต้าหู้แห้ง ๑๐ แผ่น- หัว ๑ กิโลกรัม- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-

๒	<p>วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>-สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) ได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>- ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <p>- ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปั่นหรือโหลกกระเทียมให้ละเอียด ๕๐๐ กรัม - ใส่รากผักชีลงไปปั่นหรือโหลกด้วยกันให้ละเอียด ๓๐๐ กรัมและพักไว้ - ใส่เนื้อปลาบดและเนื้อหมูบด ลงในอ่างผสมอย่างละ ๑ กิโลกรัม - ตามด้วยกระเทียมกับรากผักชีที่ปั่นหรือโหลกไว้ - ใส่ไข่ไก่ ๕ ฟอง - ใส่พริกไทยบ่น ๕ ช้อนชา - ใส่เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ - ใส่น้ำตาลทราย ๖ ช้อนโต๊ะ - ตามด้วยแป้งมัน ๕๐๐ กรัม - ต้มหอม ๓๐๐ กรัม - แห้ว ๑๐๐ กรัม - ผสมโดยการนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน - พักแช่เย็น - นำออกจากตู้เย็นมาปั้นอีกครั้งจนเหนียว - นำแผ่นฟองเต้าหู้ ๑ แผ่นออกมาวางบนภาชนะ - จากนั้นใช้ฟ็อกกี้ฉีดน้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้เล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง 	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	-	๒ ชั่วโมง
---	--	--	---	--	---	-----------

			<ul style="list-style-type: none"> - ใช้กรรไกรตัดแผ่นฟอง เต่าหูให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต - ใส่ส่วนผสมไส้ลงไปตรง ขอบของแผ่นเต่าหู ความใหญ่ ของ จี้อปลา ๑ ลูก เส้นผ่าน ศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ขอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ ตามชอบ) - ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและ ท้าย - ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่นเกินไปเพราะ อาจแตกได้ - จากนั้นทิ้งประมาณ ๑๕- ๒๐ นาที แล้วนำมาผึ่งลมจน เย็นสนิท 			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และ ช่องทางการจัดจำหน่าย 	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำ บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๔. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น หม้อ กระทะ ถาด อ่างผสม เตาแก๊ส เครื่องปั่น เอนกประสงค์ ฯลฯ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางบังอร ฝ่ายสังจา
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร
(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ฮ่อยจ๊อปลา)
จำนวน ๓ ชั่วโมง



จัดทำโดย
กศน.อำเภอมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา