

ชื่อหลักสูตร การทำปั้นขลิบไล่ปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง 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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำปั้นขลิบไล่ปลา
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำปั้นขลิบไส้ปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ปั้นขลิบไส้ปลา	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำปั้นขลิบไส้ปลา	อุปกรณ์และการทำปั้นขลิบไส้ปลา มีดังนี้ - เนื้อปลากะพง ๑ กิโลกรัม - แป้งสาลี(ตราว่าว) ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่(เบอร์๑) ๑๕ฟอง - น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลทรายแดง ๑ กิโลกรัม - เกลือป่น(ปรุงทพิพย์) ๑ ถูง - น้ำมันพืช ๓ ขวด - หอมแดง ๔๐๐กรัม - ถั่วลิสงป่น ๕๐๐ กรัม - น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม - กระเทียม ๕๐๐ กรัม - รากผักชี ๑๐๐ กรัม - พริกไทยป่น ๑ ขวด - หัวไชโป๊สับ จำนวน ๕๐๐กรัม - ซีอิ๊วขาว จำนวน ๑ ขวด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำปั้นขลิบไส้ ปลา และเทคนิคการ เลือกใช้วัสดุการทำปั้น ขลิบไส้ปลา - วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำปั้นขลิบ ไส้ปลา ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำปั้น ขลิบไส้ปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำปั้นขลิบไส้ปลา ได้ - เพื่อให้ผู้เรียนการทำ ปั้นขลิบไส้ปลาได้	วิธีการทำแป้งปั้นขลิบ ดังนี้ -เตรียมขามผสม ใส่แป้งสาลี (ตราว่าว) กะทิและไข่ไก่ตีให้ ละเอียดเข้ากันกับแป้ง จากนั้น ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้ เข้ากัน แล้วเติมน้ำมันพืช และ ทยอยใส่น้ำเย็นจัดลงไป พร้อมกับ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ปั้นขลิบไส้ปลา พร้อมกับ การตอบการทำปั้นขลิบไส้ ปลา ข้อเสนอระหว่างการ เรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>ใช้มือ คนและขนาดแบ่งไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อแป้งจะเนียนนุ่ม เป็นก้อนเดียวกัน เสร็จแล้ว คลุมด้วยผ้าขาวบาง พักแป้งทิ้งไว้ ๑๕-๒๐ นาที</p> <p>วิธีการทำไส้ปลา ดังนี้</p> <p>- โขลกธากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด</p> <p>- ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องโขลกลงไปผัดให้หอม ใส่หอมแดง และเนื้อปลาลงไปผัด ปูรจนรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และเกลือป่น ผัดให้ค่อนข้างแห้ง ใส่ถั่วลิสงและไข่โป้ ผัดให้เข้ากัน พักให้เย็น ปั้นเป็นก้อนรี แล้วจึงนำมาห่อกับแป้งที่เตรียมไว้</p> <p>- นำไปทอดในน้ำมันร้อนใช้ไฟปานกลาง จนสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้น</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ</p>	- วิทยากรบรรยายเทคนิควิธีการทำปั้นขลิบไส้ปลา เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปิ่นขลิบไส้ปลา