

หลักสูตรอาชีพ การทำฮ้อยจ๊อปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศกร.ตำบลโสธร จึงได้จัดทำโครงการการทำฮ้อยจ๊อปลา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ตำบลโสธร ได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจการผลิตสินค้า ตลอดจนนำไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อฮ้อยจ๊อปเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำฮ้อยจ๊อปลา
- เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
- เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

เป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำฮ้อยจ๊อปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลาและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา	- อุปกรณ์และการทำฮ้อยจ๊อปลา มีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ซามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. เชือกฟางสำหรับมัดจ๊อ ให้เป็นปล้องๆ ๔. กलोंงใส่ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง วัสดุในการทำฮ้อยจ๊อปลา ๑.เนื้อปลาสด จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒.หมูปด จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓.ไข่ไก่ จำนวน ๑ แผง ๔.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕.กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖.ฟองเต้าหู้แห้ง จำนวน ๖ แผ่น ๗. แห้ว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. น้ำจิ้มบ๊วย จำนวน ๑ ขวด ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำฮ้อยจ๊อปลา และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำฮ้อยจ๊อปลา - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำฮ้อยจ๊อปลา ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำฮ้อยจ๊อปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำฮ้อยจ๊อปลาได้ ๒.สามารถการทำฮ้อยจ๊อปลาได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำฮ้อยจ๊อปลา - <u>ปฏิบัติการทำฮ้อยจ๊อปลา</u> ๑. ปั่นหรือโขลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลืนหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปปั่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ ๒. ใส่เนื้อหมูปดตีมันลงในอ่างผสม ตามด้วยส่วนผสมที่ปั่นไว้แล้วนวดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว เกลือ และน้ำตาลทรายแล้วนวด	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

ให้เข้ากัน

อีกรอบ

๓. ใส่แป้งสาลีเนกประสงค์และไข่ไก่ลงไป
ไปนวดให้เข้ากัน

๔. ใส่ต้นหอมซอยและหัวลงไปคลุกเคล้า
ให้เข้ากัน

๕. ใส่เนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
พักไว้ ๓๐ นาที

วิธีการห่อฮ่อยจ๊อปลา

๑. เริ่มต้นห่อฮ่อยจ๊อ วิธีการห่อต้องเบามือ
เพราะฟองเต้าหู้สดมีลักษณะบางและขาดง่าย
ก่อนอื่นเอาฟองเต้าหู้ออกมาจากช่องทั้งหมดแล้วหยิบออกมาแค่ ๑ แผ่น ส่วนฟองเต้าหู้ที่เหลือเอาเข้าไปเก็บไว้ในถุงเดิม นำไปแช่ตู้เย็น หรือเอาผ้าหมาดห่อ เพราะถ้าโดนลมแล้วจะทำให้แตกตัวเอามาห่ออีกไม่ได้

๒. ใช้ฟ็อกก็ฉีดย้ำลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้
สดเล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง และใช้
กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้สดให้ได้ความยาว
ประมาณ ๑ ฟุต

๓. ใส่ส่วนผสมใส่ลงไปตรงขอบของแผ่น
เต้าหู้ ความใหญ่ของฮ่อยจ๊อ ๑ ลูก
เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ชอบ
ลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ)

๔. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย

๕. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่น
เกินไปเพราะอาจแตกได้ แต่ถ้าผูกหลวมเกินไป
จะไม่เป็นปล้อง

๖. เอามาเรียงใส่ที่นึ่งที่ทาน้ำมันพืชไว้
เล็กน้อยกันติดแล้วเอาไปนึ่งบนน้ำเดือดพ่่าน
ประมาณ ๒๐ นาที นำออกมาผึ่งลมจนเย็น
สนิท

๗. หั่นตรงปล้องที่มีเชือกผูกอยู่และดึง
เชือกออก

๘. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป พอกะทะ
ร้อน นำฮ่อยจ๊อไปทอดประมาณ ๕-๗ นาที

			หรือจนสุกสีเหลืองทอง ตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มบ๊วยเจี้ยว หรือซอสพริก			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรฮ้อยจ้อปลา
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาฮ้อยจ้อปลา
๔. ใบความรู้เรื่องฮ้อยจ้อปลา
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น มีด กะละมัง ฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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