

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำฮ้อยจ๊อปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำฮ้อยจ๊อปลา เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดีทำเป็นขนมเบรกกำหนาย และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับ ตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำฮ้อยจ๊อปลา ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำฮ้อยจ๊อปลา

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำฮ้อยจ๊อปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลาและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำฮ้อยจ๊อปลา	- อุปกรณ์และการทำฮ้อยจ๊อปลา มีดังนี้ <u>อุปกรณ์</u> ๑. หม้อ หรือ ซามสำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถังมือ ๓. เชือกฟางสำหรับมัดการทำฮ้อยจ๊อปลาให้เป็นปล้องๆ ๔. กล่องใส่ ๖. ครก , สาก ๗. มีด , เขียง <u>วัสดุในการทำฮ้อยจ๊อปลา</u> ๑.เนื้อปลาสด จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒.หมูปด จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓.ไข่ไก่ จำนวน ๑ แผง ๔.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำฮ้อยจ๊อปลาและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำฮ้อยจ๊อปลา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำฮ้อยจ๊อปลาในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

			๕.กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖.ฟองเต้าหู้แห้ง จำนวน ๖ แผ่น ๗. แห้ว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. น้ำจิ้มบ๊วย จำนวน ๑ ขวด ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลา			
๒	การทำฮ้อยจ๊อปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำฮ้อยจ๊อปลาได้ ๒.สามารถการทำฮ้อยจ๊อปลาได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำฮ้อยจ๊อปลา <u>ปฏิบัติการทำฮ้อยจ๊อปลา</u> ๑. ปั่นหรือโขลกพริกไทยเม็ดจนป่นละเอียด (จะกลืนหอมมากกว่าใช้พริกไทยป่นสำเร็จรูป) ใส่กระเทียมสด ก้านผักชี หรือรากผักชีลงไปปั่นให้ละเอียดเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ ๒. ใส่เนื้อหมูบดติดมันลงในอ่างผสม ตามด้วยส่วนผสมที่ปั่นไว้แล้วนวดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว เกลือ และน้ำตาลทรายแล้วนวดให้เข้ากันอีกรอบ ๓. ใส่แป้งสาธิตเนกประสงค์และไข่ไก่ลงไปนวดให้เข้ากัน ๔. ใส่ต้นหอมซอยและแห้วลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ๕. ใส่เนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันพักไว้ ๓๐ นาที <u>วิธีการทอดฮ้อยจ๊อปลา</u> ๑. เริ่มต้นทอดฮ้อยจ๊อปลาวิธีการทอดต้องเบามือเพราะฟองเต้าหู้สดมีลักษณะบางและขาดง่าย ก่อนอื่นเอาฟองเต้าหู้ออกมาจากซองทั้งหมดแล้วหยิบออกมาแค่ ๑ แผ่น ส่วนฟองเต้าหู้ที่เหลือเอาเข้าไปเก็บไว้ในถุงเดิม นำไปแช่ตู้เย็น หรือเอาผ้าหมาดห่อ เพราะถ้าโดนลมแล้วจะทำให้แตกตัวเอามาทอดอีกไม่ได้ ๒. ใช้ฟ็อกก็ฉีดยาลงไปบนแผ่นฟองเต้าหู้สดเล็กน้อยแล้วใช้มือลูบให้นิ่มตัวลง และใช้กรรไกรตัดแผ่นฟองเต้าหู้สดให้ได้ความยาวประมาณ ๑ ฟุต ๓. ใส่ส่วนผสมใส่ลงไปตรงขอบของแผ่นเต้าหู้ ความใหญ่ของฮ้อยจ๊อปลา ๑ ลูก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑+๑/๒ นิ้ว (ขอบลูกเล็ก หรือลูกใหญ่ตามชอบ) ๔. ม้วนเป็นแท่ง ปิดหัวและท้าย ๕. ใช้เชือกมัดเป็นปล้อง ๆ อย่าผูกให้แน่น	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำฮ้อยจ๊อปลาพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน		๔ ชั่วโมง

			เกินไปเพราะอาจแตกได้ แต่ถ้าผูกหลวมเกินไป จะไม่เป็นปล้อง ๖. เอามาเรียงใส่ที่นึ่งที่ทาน้ำมันพืชไว้ เล็กน้อยกันติดแล้วเอาไปนึ่งบนน้ำเดือดพล่าน ประมาณ ๒๐ นาที นำออกมาผึ่งลมจนเย็นสนิท ๗. หั่นตรงปล้องที่มีเชือกผูกอยู่และดึงเชือกออก ๘. ต้มกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป พอกระทะร้อน นำฮ่อยจ๊อปลาไปทอดประมาณ ๕-๗ นาที หรือจนสุกสีเหลืองทอง ตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเจียว หรือซอสพริก			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการ จำหน่าย - การเลือกทำเล / การ จำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณะและเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ มาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)