

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน ๑๘ ชั่วโมง  
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง

### ความเป็นมา/ความสำคัญ

ปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่ง ที่ นิยมบริโภคกัน ใน เขตภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ อย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือ คุณภาพของปลาสามแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาสามจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน เครื่องปรุงหลักในการทำปลาสามประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยวมี ทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัวและแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาสามฟัก หรือ แหนมปลา สัตว์ส่วนเครื่องปรุงจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น มีสูตรปลาสามเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้ พริก เกลือ กระเทียม น้ำขาวข้าว ข้าวเหนียวใหม่หนึ่ง จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำ ให้ละเอียดก่อนนำมาคลุก กับ ส่วนผสมอื่น ปลาสามของภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ต่างไป โดยจะนำปลา เช่น ปลากระตี่ ปลาตะเพียน มาผ่าท้อง เอาไส้ออก หมักเกลือไว้ ๒-๓ วัน แล้วจึงล้าง จากนั้นนำไปชุบในน้ำตาลโตนดที่เกี่ยวกับข้าวคั่วจน ชัน เรียงใส่ไห ปิด ปากไหให้แน่น ทิ้งไว้ ๗-๑๐ วัน ถ้าใช้กุ้งแทนเรียกกุ้งสาม อย่างไรก็ตามการบริโภคปลาสาม ควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควร บริโภคดิบๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้ ใน ปัจจุบันการทำปลาสามได้ ขยายตัวออกไปอย่างกว้างขวาง สามารถผลิตออกจำหน่ายเป็นล่ำเป็นสันทั้งภายใน และส่งไปจำหน่ายยัง ต่างประเทศด้วย การทำปลาสาม เป็นผลผลิตที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านได้เป็นอย่างดี

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาศึกษาควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้อัปโหลดเข้าสู่วิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร



ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์  
**จุดมุ่งหมาย**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี  
คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### **กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### **ระยะเวลา**

- จำนวน ๑๘ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๘ ชั่วโมง
  - ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

### **การจัดกระบวนการเรียนรู้**

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง



## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาสด	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายปลาสดได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสดได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสดได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายปลาสดได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายปลาสด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสด ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายปลาสด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สอบบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ	๒	๑



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ของภูมิภาค และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต ของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การขายปลาสด	๒.๑ บอกวัตถุประสงค์และส่วนประกอบ การทำปลาสดได้ ๒.๒ บอกวิธีและขั้นตอนในการทำปลาสดได้ ๒.๓ สามารถทำปลาสดได้ตามขั้นตอนการผลิต ๒.๔ สามารถคัดเลือกปลาที่เหมาะสม แก่การทำปลาสดได้ ๒.๕ สามารถเลือกวัสดุในการ บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ วัตถุประสงค์และส่วนประกอบ การทำปลาสด ๒.๒ วิธีและขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำปลาสด ๒.๓ การทำปลาสด ๒.๔ การคัดเลือกปลาที่เหมาะสม แก่การทำปลาสด ๒.๕ ขั้นตอนการนำปลาสดที่หมักได้ที่ แล้วมาบรรจุภัณฑ์ พร้อมบริโภคนและจำหน่าย	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนรู้จักและเลือกซื้อส่วนผสมของเครื่องปรุง และวัตถุดิบในการทำปลาสด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำปลาสด ๒.๓ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำปลาสดตามขั้นตอนการ ผลิต ๒.๔ เรียนรู้การคัดเลือกปลาที่เหมาะสม แก่การทำปลาสด ๒.๕ เทคนิคการบรรจุภัณฑ์	๓	๙
๓	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายปลาสด	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร	๑	



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๒ การกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษา ข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ใน ชุมชน ๓.๖ กำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการ ตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุน การผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า	๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลด ต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูล การตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน ๓.๖ การกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย ปลาสด ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔. โครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด ๔.๔ การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็น	๑	๑

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐



๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| ๑. นายลีนะวัตร เศษศรี      | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ   |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ         | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นางสาวสุทิวรรณ ตระการดี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล  |
| ๔. นายธนารักษ์ จันทนะโสਈ   | ตำแหน่ง ครู ศรช.      |

### คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายลีนะวัตร เศษศรี)  
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปริยรัตน์ พวงนาค)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายโมไนย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง





## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร...การวัดปลาสด...จำนวน...๑๘... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา..... ถึงเวลา.....

สถานที่จัด ณ .....

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตาม หลักสูตร	วิธีการ จัดการเรียน การสอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๑-๓			๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำปลาสด	๑. บรรยาย	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๔-๖			๒. ทักษะการประกอบ อาชีพ การขายปลาสด	๑. บรรยาย	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๗-๙			๒. ทักษะการประกอบ อาชีพ การขายปลาสด (ฝึกปฏิบัติทำปลาสดชนิด ต่างๆ)	๑. บรรยาย ๒. ลงมือ ปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๑๐-๑๒			๒. ทักษะการประกอบ อาชีพ การขายปลาสด (ฝึกปฏิบัติทำปลาสดชนิด ต่างๆ)	๑. บรรยาย ๒. ลงมือ ปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๑๓-๑๕			๒. ทักษะการประกอบ อาชีพ การขายปลาสด (ฝึกปฏิบัติทำปลาสดชนิด ต่างๆ)	๑. บรรยาย ๒. ลงมือ ปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตาม หลักสูตร	วิธีการ จัดการเรียน การสอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๑๖-๑๘			๓. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการ ขายปลาสด  ๔. โครงการการประกอบ อาชีพการขายปลาสด	๑. บรรยาย ๒. ลงมือ ปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์

<b>ผู้เสนอแผนการสอน</b>	<b>ผู้ตรวจแผนการสอน</b>
ลงชื่อ..... (.....) วิทยากร	ลงชื่อ..... (.....) ครู กศน.ตำบล
<b>ผู้เห็นชอบแผนการสอน</b>	<b>ผู้อนุมัติแผนการสอน</b>
ลงชื่อ..... (นายสินะวัตร เศษศรี) ครูชำนาญการ	ลงชื่อ..... (นายโมไนย โรบริรัมย์) ผู้อำนวยการ กศน.กาบเชิง

