

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำให้ปลาสาม ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการให้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน การแปรรูปอาหารการทำปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบ ทอดกันมา ยาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่ แตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาสาม หลายแบบในแต่ละ ท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาสาม ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้าง อาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำให้ปลาสาม ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณา การปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลาสาม ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	๑. ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม -สามารถบอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปได้ -บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำปลาสาม ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสามได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสามได้	- ชนิดของปลาที่สามารถ นำมาแปรรูป -การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูปในการทำปลาสาม -ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาสาม -เทคนิคในการทำปลาสาม - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๒	-	๒
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - อธิบายขั้นตอนการทำปลาสามได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลาสามได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การหมักปลา วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาดปลา -การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การตากแดด	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	๙	๙

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน <p>๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปลาสามได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจำหน่ายปลาสามไปสู่ผู้บริโภค <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการทำปลาสาม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลาสาม <p>๓.๒ การจัดการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาสามสู่ผู้บริโภค <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาสาม ๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย ๒) รูปแบบการทำปลาสาม ๓) ราคาขาย ๔) คู่แข่ง - การวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลการตลาด <p>๓.๓ ผู้เรียนวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้าฯลฯ <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตาราง การปฏิบัติงาน</p>	๑	-	๑
รวม					๓	๙	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำปลาสัมพันธ์

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปริยารัตน์ พวงนาค)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายไมโนย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอทาบเชิง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทาบเชิง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำปลาต้ม วิธีการเลือกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปและการเลือกวัตถุดิบ ที่ดีที่นำมาใช้ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม	๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การคิดสรรชนิดของปลา ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำปลาต้ม	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	ขั้นตอนการทำปลาต้ม ๑.ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ	๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำปลาต้ม ๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒.วิธีการทำปลาต้ม - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส ๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค	๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาต้ม ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้ ๕. วิทยาการสาธิตพร้อมบรรยายขั้นตอนการทำปลาต้มการเก็บรักษาเพื่อจำหน่าย หรือบริโภค	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒.วิธีการทำปลาต้ม - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส ๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค	๕. วิทยาการสาธิตพร้อมบรรยาย ขั้นตอนการทำปลาต้มการเก็บรักษาเพื่อจำหน่าย หรือบริโภค	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	<p>๑. การบริหารจัดการการทำปลา ส้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาส้ม - การลดต้นทุนการทำปลาส้ม <p>๒.การจัดการตลาด การจัด จำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาส้ม <p>๓. การจัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิเคราะห์ศักยภาพ <p>๔. การวางแผนการดำเนินงาน แบบ ตารางการปฏิบัติงาน</p>	<p>วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ</p> <p>๑. การบริหารจัดการการทำ ปลาส้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาส้ม - การลดต้นทุนการทำปลาส้ม <p>๒.การจัดการตลาด การจัด จำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาส้ม <p>๓. การจัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิเคราะห์ศักยภาพ <p>๔. การวางแผนการ ดำเนินงานแบบตารางการ ปฏิบัติงาน</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....