


**แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียวจำนวน ๑๒ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี**  


**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้าง รายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน การแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียวเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา ยาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกันทั้ง การเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มและปลาแดดเดียวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียวขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและ ปลาแดดเดียว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาสดและปลาแดดเดียว	<p><b>๑. ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถบอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปได้</li> <li>- บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้</li> <li>- เทคนิคในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</li> </ul> <p><b>๒. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</li> <li>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</li> <li>- การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาสด</li> <li>- ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาสด</li> <li>- เทคนิคในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</li> <li>- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสด</li> <li>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</li> <li>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย</li> <li>- ศึกษาจากใบความรู้</li> <li>- ดูคลิปวิดีโอ</li> <li>- สาธิต</li> </ul>	๓	-	๓
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสดและปลาแดดเดียว	<p><b>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายขั้นตอนการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</li> <li>- ฝึกปฏิบัติการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</li> </ul>	<p><b>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสด</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การฝึกปฏิบัติจริง</li> <li>- การคัดแยกปลา</li> <li>- การล้างทำความสะอาด</li> <li>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</li> <li>- การหมักปลา</li> </ul> <p><b>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การฝึกปฏิบัติจริง</li> <li>- การคัดแยกปลา</li> <li>- การล้างทำความสะอาดปลา</li> <li>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</li> <li>- การตากแดด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย</li> <li>- ศึกษาจากใบความรู้</li> <li>- ดูคลิปวิดีโอ</li> <li>- สาธิต</li> <li>- ฝึกปฏิบัติจริง</li> </ul>	-	๖	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว	<p><b>๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้</b></p> <p>-ควบคุมคุณภาพ</p> <p>-ลดต้นทุน</p> <p><b>๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้</b></p> <p>-ทำฐานข้อมูล</p> <p>-จำหน่ายปลาซึ่มและปลาแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค</p> <p><b>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</b></p> <p><b>๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</b></p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการ การทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <p>- การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาด การจำหน่าย</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายปลาซึ่มและปลาแดดเดียวสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <p>๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย</p> <p>๒) รูปแบบการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <p>๓) ราคาขาย</p> <p>๔) คู่แข่ง</p> <p>- การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงานแบบตารางการปฏิบัติงาน</p>	<p>- อธิบาย/บรรยาย</p> <p>- สาธิต</p> <p>- ฝึกปฏิบัติ</p> <p>- ออกแบบ</p>	๓	-	๓
<b>รวม</b>					๖	๖	

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (ปลาซึ่มและปลาแดดเดียว)

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร


1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

## เอกสารหลักฐานการศึกษา


1. หลักฐานการประเมิน
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
3. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

- ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๔๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา ส่งกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  .....ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางประจงจิตร แสงใส )  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....  .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....  .....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นางกนกรัตน์ บานชื่น )  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาสามและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน ..... พ.ศ..... ถึง วันที่ .....เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา .....	<p><u>๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิค</u> <u>เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำ</u> <u>ปลาสามและปลาแดดเดียว</u></p> <p>- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>- การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาสาม/ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาสาม</p> <p>- เทคนิคในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p><u>วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</u></p> <p>๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p>๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>๒มีเทคนิคในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี ๓ ชม.</p>
วันที่ ..... เวลา .....	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาสาม</u></p> <p>๑ ขั้นตอนเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>๒.วิธีการทำปลาสาม</p> <p>- การคัดแยกปลา</p> <p>- การล้างทำความสะอาด</p> <p>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</p> <p>๓.ขั้นตอนการเก็บรักษา</p> <p>เพื่อจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำปลาสาม</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาสาม</p> <p>๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตพร้อมกับบรรยายขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร .....การแปรรูปอาหาร การทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน ..... พ.ศ..... ถึง วันที่ .....เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา .....	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</u></p> <p>๑.ขั้นเตรียมการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัสดุ</li> </ul> <p>๒.วิธีการทำปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การล้างทำความสะอาด</li> <li>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</li> <li>- การตากแดด</li> </ul> <p>๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๔.ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตพร้อมกับบรรยายขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p> <p>๖. ฝึกปฏิบัติการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๗. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>
วันที่ ..... เวลา .....	<p><u>วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับ</u></p> <p>๑. การบริหารจัดการการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</li> <li>- การลดต้นทุนการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</li> </ul> <p>๒.การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- การจำหน่ายปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบาย/บรรยาย</li> <li>- สาธิต</li> <li>- ฝึกปฏิบัติ</li> <li>- ออกแบบ</li> </ul>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี๓ชม.</p>

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร .....การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน ..... พ.ศ..... ถึง วันที่ .....เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาต้ม และปลาแดดเดียว ๔. การวางแผนการดำเนินงาน แบบตาราง การปฏิบัติงาน		

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....