

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์
๙๙๙๙

ความเป็นมา

ตาม ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉม ประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการ จัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และ ตามอัธยาศัย

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่ อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและ ทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน หลักสูตรการทำปลาสาม เป็นหลักสูตรที่ควรมีการส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย เพราะปลาสามเป็นอาหารประเภทเนื้อหมักที่เป็นที่ รู้จักกันดีของคนไทยทุกภาค โดยเฉพาะภาคเหนือและ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การทำปลาสามเป็นการแปรรูป และถนอมอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยที่สามารถเก็บอาหารประเภทเนื้อได้ในระยะหนึ่ง สำหรับ ประวัติความเป็นมาของการแปรรูปปลาสามนั้นไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัด แต่เป็นลักษณะของการพัฒนาหรือ ค้นคว้าวิธีแปรรูปเนื้อปลาให้มีรสชาติ เนื้อสัมผัส รวมทั้งกลิ่นและสีให้นำรับประทาน การผลิตปลาสามสามารถ ทำได้โดยใช้วิธีการที่ไม่ซับซ้อนและไม่ต้องผ่านความร้อน การบรรจุจึงต้องเน้นความสะอาดและต้องไล่อากาศ ออกให้หมด เพื่อให้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดกรดแลคติกซึ่งมีรสเปรี้ยวเจริญเติบโตได้เพียงอย่างเดียว ส่วนจุลินทรีย์ อื่นที่ต้องการออกซิเจนจะไม่เจริญเติบโตและจุลินทรีย์พวกที่ไม่ชอบความเป็นกรดจะตายเพราะกรดที่สร้าง ออกมาจากจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติก สำหรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แต่เดิมเป็นใบตองมัดให้แน่นเป็นแท่ง ขนาดพอเหมาะโดยให้อากาศเข้าได้น้อยที่สุด แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ถุงพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุแทน เนื่องจาก ทำได้ง่ายและสะดวกกว่ารวมทั้งสามารถป้องกันอากาศผ่านเข้าได้เป็นอย่างดี โดยบรรจุเป็นรูปแท่งขนาดต่างๆ ปลาสามทอด มีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม สามารถรับประทานได้ ให้ความกรุบกรอบเวลาเคี้ยว นิยมทานเป็นกับแกล้มคู่กับ ผัก การทำปลาสามจึงเป็นหลักสูตรที่สามารถสร้างเป็นอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้

เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จึงได้ทำหลักสูตรการทำปลาสดขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจ ให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว เป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคง อีกทั้งยังเป็นที่ต้องการของตลาดเป็นสินค้าที่สามารถขายทางการตลาดออนไลน์ได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยยึดความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลาย ความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างเหมาะสม
๒. เป็นหลักสูตรที่ยึดความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตามสภาพบริบทชุมชนและสังคม รวมถึงนโยบายของทางราชการ
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ บูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคี เครือข่าย ภูมิปัญญาท้องถิ่น และสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของการทำปลาสด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพพัฒนาตนเองและนำความรู้ไปสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

- ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น
๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำปลา	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลา</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำเป็นปลา</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถคัดเลือกปลาที่เหมาะสมในการทำปลา</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ประโยชน์ของการทำปลา</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำปลา</p> <p>๒. การคัดเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำเป็นปลา</p> <p>๓. การคัดเลือกปลาที่เหมาะสมในการนำมาทำเป็นปลา</p> <p>๔. ประโยชน์ของการทำปลา</p>	<p>๑. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นในการทำปลา</p> <p>๒. วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานและสาธิตการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำ ปลา</p> <p>๓. วิทยากรให้ความรู้และสาธิตการเลือกปลาที่มีความเหมาะสมในการนำมาทำเป็นปลา</p> <p>๔. วิทยากรให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของการทำปลา</p>	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนวิธีการทำปลา	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและวิธีปฏิบัติในการทำปลาได้</p>	<p>๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมปลาและคัดเลือกปลา - การเตรียมเครื่องปรุง <p>๒. ขั้นตอนวิธีการทำปลา</p>	<p>๑. วิทยากรบอกวิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำปลา</p> <p>๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ตามขั้นตอนการทำปลาประกอบด้วย</p> <p>๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>๒.๒ การทำความสะอาดปลา</p> <p>๒.๓ การหมักส่วนผสมเครื่องปรุง</p> <p>๒.๔ ระยะเวลาที่เหมาะสมในการหมัก</p>	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๓	บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ของการทำปลาได้เหมาะสมและสามารถบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p>	<p>๑. การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำปลาเพื่อจำหน่าย</p> <p>๒. การเลือกบรรจุ</p>	<p>๑. วิทยากรให้ ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำปลาได้อย่างเหมาะสมและสาธิตให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ปลาที่หมักได้ที่แล้วเพื่อนำมาบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย</p> <p>๒. วิทยากรแนะนำและให้</p>	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เลือกบรรจุกิจกรรมและออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายภาพเพื่อใช้ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้	ภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	ผู้เรียนเลือกบรรจุกิจกรรมและออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. วิทยากรแนะนำและสาธิตให้ผู้เรียนถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์		
รวม					๓	๖

สื่อการเรียนรู้

- สื่อสิ่งพิมพ์
- สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- ภาพประกอบ
- วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำปลาสาม

การวัดผลประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ และประเมินชิ้นงานที่ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
- การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวจิราพรรณ พูนชัย | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายคุณภัทร อินทรนุช | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวทิตติยา สวयरูป | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวกันต์วรา หลวงกลาง | ครู ๒๒๒. |
| ๖. นางสาวปรัชญา ไพเราะ | ครู ๒๒๒. |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|---------|
| นางสมบัติ ยี่สุนศรี | วิทยากร |
|---------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำปลาสามจำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสาม ๒.การคัดเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสม ที่นำมาทำเป็นปลาสาม ๓.การคัดเลือกปลาที่เหมาะสมใน การนำมาทำเป็นปลาสาม ๔.ประโยชน์ของการทำปลาสาม	๑.วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสาม ๒. วิทยาการให้ความรู้พื้นฐานและสาธิตการเลือก วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำปลาสาม ๓. วิทยาการให้ความรู้และสาธิตการเลือกปลาที่มี ความเหมาะสมในการนำมาทำเป็นปลาสาม ๔. วิทยาการให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของการทำ ปลาสาม	- ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ ปลา สาม - การเตรียมปลาและคัดเลือกปลา -การเตรียมเครื่องปรุง ๒. ขั้นตอนวิธีการทำปลาสาม	๑. วิทยาการบอกวิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำ ปลาสาม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ตามขั้นตอนการทำปลาสาม ประกอบด้วย ๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบ ๒.๒ การทำความสะอาดปลา๒.๓ การหมัก ส่วนผสมเครื่องปรุง ๒.๓ ระยะเวลาที่เหมาะสมในการหมัก	- ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำปลา สามเพื่อจำหน่าย ๒.การเลือกบรรจุภัณฑ์และ ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓.การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์	๑.วิทยาการให้ ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำ ปลาสามได้อย่างเหมาะสมและสาธิตให้ผู้เรียนลง มือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ปลาสามที่หมักได้ที่แล้ว เพื่อนำมาบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย ๒. วิทยาการแนะนำและให้ผู้เรียนเลือกบรรจุ ภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. วิทยาการแนะนำและสาธิตให้ผู้เรียนถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	- ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม