

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำปลาสาม ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกใน การสร้างรายได้โดยการใช่วัตถุดิบที่อยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน การแปรรูปอาหารการทำปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา ยาวนาน โดยมีการทำแบบดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่ แตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาสาม หลายแบบในแต่ละ ท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาสาม ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำปลาสาม ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้ง บูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำปลาสาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำปลาสาม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลาสาม ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำปลาสาม ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๙ 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	- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป -การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูปในการทำปลาสาม - ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาสาม - เทคนิคในการทำปลาสาม - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสาม	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๑	๔	๕
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - อธิบายขั้นตอนการทำปลาสามได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลาสามได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การหมักปลา วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสาม - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาดปลา - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๑	๓	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน ๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปลาสามได้ - การจำหน่ายปลาสามไปสู่ผู้บริโภค	๓.๑ การบริหารจัดการการทำปลาสาม - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลาสาม ๓.๒ การจัดการตลาดการจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาสามสู่ผู้บริโภค	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิตจัดให้ผู้เรียน - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๒ การบริหารจัดการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด	๑	-	๑
	รวม				๓	๗	๑๐

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำปลาสาม
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำปลาสาม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวิมาน คำเลิศ)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสินะวัตร เศษศรี)
หัวหน้างานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการ
(นางนิตยา ภูพัตนา)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ
 หลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 ระหว่าง วันที่.....พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำปลาต้ม วิธีการเลือกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปและการเลือกวัตถุดิบ ที่ดีที่นำมาใช้ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม ๑. วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๑ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม ๑.๒ หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม ๒. ขั้นตอนและวิธีการทำปลาต้ม - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส	วิทยาการบรรยายให้ความรู้และสาธิตขั้นตอนวิธีการทำปลาต้ม ๑. การคัดสรรชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำปลาต้ม ๓.เครื่องมือในการทำปลาต้ม วิทยาการบรรยายและสาธิตผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การแช่ปลาในน้ำเกลือ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒. ขั้นตอนและวิธีการทำปลาต้ม - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การแช่ปลาในน้ำเกลือ - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค ๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน	วิทยาการบรรยายและสาธิตวิธีการ/ขั้นตอนการทำ ปลาต้ม - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส ๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัด ให้ผู้เรียน - การกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการ ทำปลาซั้ม ได้ - การจำหน่ายปลาซั้มไปสู่ ผู้บริโภค	๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....