

# ชื่อหลักสูตรการทำปลาหมัก จำนวน ๕ ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ การศึกษา ต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงาน ทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

ปลาเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปของคนไทย รสชาติอาจแตกต่างกันไปตามรสนิยมและ ชนิดของ ปลาในแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็ม ปลาน้ำจืดประชาชนนิยมเลี้ยงเพื่อขายและ ประกอบอาหาร ภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็น วิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืดแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจาก อุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ ผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดจะมีอยู่ ๒ ประเภทใหญ่ๆ คือผลิตภัณฑ์จากปลาที่ไม่ผ่านการหมัก เช่น ปลารมควัน ปลากรอบ ปลาหย่าง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก เช่น ปลาหมัก ปลาร้า ปลาเจ่า เป็นต้น ปลาน้ำจืดแทบทุกชนิดสามารถนำมาทำการแปรรูปในลักษณะดังกล่าว แต่การที่ จะใช้ปลาชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของปลา รสชาติเป็นอาหารที่นิยม และเป็นที่ยอมรับของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพ ของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอน หลักสูตร การทำปลาหมัก โดยนำปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ ๆ ถูกมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริม เศรษฐกิจในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ

๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมี จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่ มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำปลาหมัก ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑.กลุ่มเป้าหมายมีทักษะในการทำปลาหมัก

๒.กลุ่มเป้าหมายมีเจตคติที่ดีต่อการทำปลาหมัก

๓.กลุ่มเป้าหมายนำความรู้ไปใช้ในการทำปลาหมักเพื่อการประกอบอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

**เรื่องที่ ๑** ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำปลาสดจำนวน ๒ ชั่วโมง  
ความเป็นมาในการทำปลาสดเพื่อ ถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน  
แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำปลาสด

**เรื่องที่ ๒** ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำปลาสดจำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสด

๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

๒.๒.๓ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์

๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำปลาสดและการ แปรรูปปลาแบบอื่น ๆ

๒.๒ ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็น ปลาสด

๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำปลาสด

๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย

๒.๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิต และการจัดการตลาด

๔. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการเสนออนุมัติโครงการ

๕. ดำเนินการให้ผู้เรียนทำโครงการประกอบอาชีพไปสู่การปฏิบัติจริง

๖. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำพวงหรีดจากดอกไม้ประดิษฐ์

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำพวงหรีดจากดอกไม้ประดิษฐ์

๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐

๑. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน

๑.๑ ความสวยงาม ร้อยละ ๔๐

๑.๒ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ร้อยละ ๔๐

๑.๓ ความรับผิดชอบและระยะเวลาการเข้าเรียน ร้อยละ ๑๐

๒. เครื่องมือวัดและประเมินผล

๒.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน-หลังเรียน

๒.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม

## ๒.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

### การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำปลาต้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑ . ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือก อาชีพการทำปลาต้ม	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการทำปลาต้มเพื่อ ถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำปลาต้ม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำปลาต้ม โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	๒ ชม.	-
๒ . ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๒.๒ ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็นปลาต้ม ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำปลาต้มและการ แปรรูปปลา รูปแบบอื่น ๆ ๒.๒ ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็น ปลาต้ม ๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำปลาต้ม ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อ จัดจำหน่าย ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำปลาต้มปลาเกลือและข้าวเหนียวนึ่งสุก ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะครบ ๓ วัน ภัณฑ์บริโภคได้		๓ ชม.