

## ชื่อหลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

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

ปลาเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปของคนไทย รสชาติอาจแตกต่างกันไปตามรสนิยมและ ชนิดของ ปลาในแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็ม ปลาน้ำจืดประชาชนนิยมเลี้ยงเพื่อขายและ ประกอบอาหาร ภายในครอบครัว เพื่อให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็น วิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืดแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจาก อุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ ผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดจะมีอยู่ ๒ ประเภทใหญ่ๆ คือผลิตภัณฑ์จากปลาที่ไม่ผ่านการหมัก เช่น ปลารมควัน ปลากรอบ ปลาย่าง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก เช่น ปลาต้ม ปลาจ๋า ปลาแจ่ว เป็นต้น ปลาน้ำจืดแทบทุกชนิดสามารถนำมาทำการแปรรูปในลักษณะดังกล่าว แต่การที่จะ ใช้ปลาชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของปลา รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและ เป็นที่ยอมรับของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของ ประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอน หลักสูตร การทำปลาต้ม โดยนำปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ๆราคาถูกลงมาแปรรูป 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(พฤติกรรม)

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร มีจุดหมายดังต่อไปนี้

- ๑.กลุ่มเป้าหมายมีทักษะในการทำปลาต้ม
- ๒.กลุ่มเป้าหมายมีเจตคติที่ดีต่อการทำปลาต้ม
- ๓.กลุ่มเป้าหมายนำความรู้ไปใช้ในการทำปลาต้มเพื่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือประชาชนทั่วไปที่สนใจ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

รวมการเรียนรู้ใช้เวลา ๑๐ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำปลาต้ม จำนวน ๑๐ 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 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำปลาต้ม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำปลาต้ม โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	๑ ชม.	-
๒ . ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำปลาต้ม ๒.๒ ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็นปลาต้ม ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำปลาต้ม ๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำปลาต้มและการ แปรรูปปลาแบบอื่นๆ ๒.๒.๔ ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็น ปลาต้ม ๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำปลาต้ม ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำปลาต้มปลา ๑๐ ก.ก.เกลือ ๓ ก.ก.ข้าวเหนียวนึ่งสุก ๑ ก.ก.ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากันเก็บไว้ในภาชนะ ๓ วันนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ในชุมชน ทางเฟซบุ๊ก ไลน์ เพจ เป็นต้น	๑ ชม.	๔ ชม.

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำปลาต้ม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓ . การบริหารจัดการกลุ่มในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม	๓.๑ การบริหารจัดการกลุ่มการทำปลาต้ม ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำปลาต้ม ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	๓.๑ การบริหารจัดการกลุ่มทำปลาต้ม ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำปลาต้ม ๓.๑.๒ การคิดต้นทุนในผลิตปลาต้ม ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำปลาต้ม ๓.๒.๑ การทำข้อมูลลูกค้า ๓.๒.๒ การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูปไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒.๓ การวางแผนการตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงานของกลุ่ม	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ พร้อมยกตัวอย่าง ของจริง สาธิตให้ดูและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพ การคิดต้นทุน และการจัดการตลาด	๑ ชม.	๓ ชม.

**สื่อและแหล่งการเรียนรู้**

๑. สื่ออินเทอร์เน็ต
๒. วิทยากร
๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๔. เอกสารประกอบการเรียนรู้

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร**

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

**การเทียบโอน**

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

