

การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำปลาต้ม จำนวน ๓๑ ชั่วโมง
ศก.ระดับตำบลห้วยพุก ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ

แบบ กศ.ตน.๑๕



กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ปลาต้ม เป็นอาหารที่นำเนื้อสัตว์ไปหมกกับข้าว น้ำตาล เกลือ มีรสชาติเปรี้ยวซึ่งมาจากเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มเล็กโตบาซิลลัส ปลาต้มมีหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นปลาต้มเนื้อปลา หูปลา ปลาต้มซีโครง ปลาต้มที่ทำไว้นานเกินไปจะมีกลิ่นเปรี้ยวมากและมีเมือกไม่น่ากิน ปลาต้มเป็นอาหารดิบ จึงอาจมีพยาธิและแบคทีเรีย โดยถ้าเก็บไว้อุณหภูมิห้อง จะเก็บได้ประมาณ ๑ สัปดาห์ แต่ถ้าเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้ราว ๑ เดือน ปลาต้มเป็นอาหารประเภทเนื้อหมักที่เป็นที่รู้จักกันดีของคนไทยทุกภาค โดยเฉพาะภาคเหนือและ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การทำปลาต้มเป็นการแปรรูปและถนอมอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยที่สามารถเก็บอาหารประเภทเนื้อได้ในระยะหนึ่ง สำหรับประวัติความเป็นมาของการแปรรูปปลาต้ม นั้นไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัด แต่เป็นลักษณะของการพัฒนาหรือค้นคว้าวิธีแปรรูปเนื้อปลาให้มีรสชาติ เนื้อสัมผัส รวมทั้งกลิ่นและสีให้น่ารับประทาน การผลิตปลาต้มสามารถทำได้โดยใช้วิธีการที่ไม่ซับซ้อนและไม่ต้องผ่านความร้อน โดยมีสัดส่วนและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น กระบวนการผลิตทำโดยปล่อยให้เกิดการหมักด้วยเชื้อในธรรมชาติที่ต้องการออกซิเจนเพียงเล็กน้อยเพื่อการเจริญ การบรรจุจึงต้องเน้นความสะอาดและต้องไล่อากาศออกให้หมด เพื่อให้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดกรดแลคติกซึ่งมีรสเปรี้ยวเจริญเติบโตได้เพียงอย่างเดียว ส่วนจุลินทรีย์อื่นที่ต้องการออกซิเจนจะไม่เจริญเติบโตและจุลินทรีย์พวกที่ไม่ชอบความเป็นกรดจะตายเพราะกรดที่สร้างออกมาจากจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติก สำหรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แต่เดิมเป็นใบตองมัดให้แน่นเป็นแท่งขนาดพอเหมาะโดยให้อากาศเข้าได้น้อยที่สุด แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ถุงพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุแทนเนื่องจากทำได้ง่ายและสะดวกกว่ารวมทั้งสามารถป้องกันอากาศผ่านเข้าได้เป็นอย่างดี โดยบรรจุเป็นรูปแท่งขนาดต่างๆ ปลาต้มเป็นอาหารอีกประเภทหนึ่ง มีรสชาติเปรี้ยว เนื่องจากการหมักของจุลินทรีย์ ปลาต้ม ทอดมีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม และบางครั้งจะหั่นเป็นชิ้นติดที่สามารถรับประทานได้ ให้ความกรุบกรอบเวลาเคี้ยว นิยมทานเป็นกับแกล้มคู่กับผักต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

ระยะเวลา จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง นาที

ภาคปฏิบัติ ๒๖ ชั่วโมง นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำปลาต้ม	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากปลาได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลาได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลาได้ ๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบ	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่ง	๒ ชม.	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อาชีพการถนอมอาหารจากปลาได้		เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสด	๒.๑ บอกประวัติของการแปรรูปอาหารการทำปลาสดได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารการทำปลาสดได้ ๒.๓ บอกการแปรรูปอาหารได้ ๒.๔ บอกวิธีการและขั้นตอนการทำปลาสด ๒.๕ บอกวิธีการทำปลาสด ๒.๖ บอกวิธีการบรรจุและการเก็บรักษาได้	๒.๑ ประวัติของการแปรรูปอาหาร ๒.๒ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๓ การแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๔ วิธีการและขั้นตอนการแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๕ วิธีการการแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๖ วิธีการบรรจุและการเก็บรักษา	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารการทำปลาสด ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารการทำปลาสดพร้อมวิธีการทำและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๒.๔ ขั้นตอนการบรรจุและการเก็บรักษาอาหาร	๑ ชั่วโมง	๒๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	<p>๓.๑ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๒ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๓ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๕ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๒ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๓ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขาย และการส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๕ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๒ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๓ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๕ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๑ ชม.	๒ ชม.
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	๑ ชม.	๓ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ ประชาชนการแปรรูปอาหารการทำปลาสาม, ผู้รู้ด้านการขายออนไลน์
๒. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/สถานประกอบการ
๓. สิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือการออกแบบ แผ่นพับ
๔. เว็บไซต์การออกแบบ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ