

หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำปลาแดดเดียว จำนวน 1 ชั่วโมง

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปลาแดดเดียว จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำปลาแดดเดียว
2. อุปกรณ์การทำปลาแดดเดียว
3. วิธีการทำปลาแดดเดียว
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำปลาแดดเดียว
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำปลาแดดเดียว จำนวน 1 ชั่วโมง

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพ การทำปลาแดดเดียว จำนวน 1 ชั่วโมง

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำปลาแดดเดียว
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการทำปลาแดดเดียว

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำปลาแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำปลาแดดเดียว	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1 ชม.	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว	1 บอกประวัติของการทำปลาแดดเดียว ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำปลาแดดเดียว ได้ 3 บอกการการทำปลาแดดเดียว ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว	1. ประวัติของการทำปลาแดดเดียว 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ 1.ขั้นตอนและวิธีการทำปลาแดดเดียว วัสดุ/ส่วนผสม 1. ปลาสด (เช่น ปลาทู ปลาสลิด หรือปลานิล) 1 กิโลกรัม 2. เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ 3. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา (เพิ่มรสชาติเล็กน้อย) 4. น้ำสะอาดสำหรับล้างปลา	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การการทำปลาแดดเดียว 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำปลาแดดเดียว 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำปลาแดดเดียว และฝึกปฏิบัติการทำปลาแดดเดียว		3 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ใช้ตาข่ายกันแมลงคลุมเพื่อป้องกันแมลงวัน 3. ตากแดดประมาณ 1-2 วันจนเนื้อปลาแห้งหมด (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับความแรงของแดด) 4. การเก็บรักษา 1. เมื่อปลาแห้งได้ที่ เก็บในถุงพลาสติกหรือภาชนะที่ปิดสนิท 2. สามารถเก็บในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บ 5. การนำไปปรุงอาหาร 1. ปลาแดดเดียวสามารถนำไปทอดหรือย่างได้ตามต้องการ 2.ขั้นตอนและวิธีทำปลาวง วัสดุ/ส่วนผสม (สำหรับปลาวงประมาณ 1 กิโลกรัม) 1. ปลาตัวเล็กหรือปลาที่มีลักษณะเนื้อแน่น (เช่น ปลาสลิด ปลากระดี่ หรือปลาตะเพียน) 1 กิโลกรัม 2. เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะ 3. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ 4. น้ำสะอาดสำหรับล้างปลา 5. น้ำมันพืช (สำหรับทอด)			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		อุปกรณ์ 1. มีดและเชียง 2. กะละมังสำหรับล้างและหมักปลา 3. ตะแกรงหรือตาข่ายสำหรับตากปลา 4. ตาข่ายกันแมลง 5. เตาสำหรับทอด (สำหรับปรุงอาหารต่อจากการทำปลาวง) ขั้นตอนการทำปลาวง 1. การเตรียมปลา 1. ล้างปลาด้วยน้ำสะอาดให้หมดเมือก 2. ผ่าท้องปลา เอาไส้ออก (ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ควรบังเนื้อปลาเพื่อให้เครื่องปรุงซึมลึกถึงเนื้อปลา) 3. แช่ปลาด้วยน้ำผสมเกลืออ่อน ๆ ประมาณ 5 นาที เพื่อลดกลิ่นคาว จากนั้นล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง 2. การหมักปลา 1. ผสมเกลือป่นและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันในกะละมัง 2. คลุกเคล้าปลากับส่วนผสมให้ทั่ว ทิ้งไว้ประมาณ 30-60 นาที เพื่อให้เครื่องปรุงซึมเข้าสู่เนื้อปลา			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. การขึ้นรูปปลาวง - นำปลาออกมาจากส่วนผสมแล้วตัดให้โค้งเป็นวงกลม (หรือจัดให้ได้รูปตามต้องการ) - ใช้ไม้จิ้มฟันหรือเชือกบาง ๆ ยึดปลาวงไว้เพื่อคงรูป 4. การตากแดด - วางปลาวงบนตะแกรงหรือตาข่าย อย่าให้ปลาทับกัน - ใช้ตาข่ายกันแมลงคลุมไว้ ตากแดดจัดประมาณ 1-2 วันจนปลาแห้งหมด (เนื้อปลาต้องไม่แข็งจนเกินไป) 5. การเก็บรักษา - เก็บปลาวงในถุงพลาสติกที่ปิดสนิท หรือในภาชนะสุญญากาศ - หากต้องการเก็บไว้นาน ให้แช่ในช่องแช่แข็ง 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำปลาแดดเดียว	1 ชม.	
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำปลาแดดเดียว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	1 ชม.	