

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาส้ม จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ปลาส้ม คือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวนี้ อาจเติมส่วนผสมอื่น เช่น กระเทียม พริกไทย จนมีรสเปรี้ยว ควรทำให้สุกก่อนบริโภค เป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองที่นิยมบริโภคกันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคกลาง เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร ซึ่งการผลิตส่วนใหญ่เป็นแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน อาศัยเทคนิคที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมาตั้งแต่อดีต ทำให้รสชาติ สามารถเพิ่มช่องทางการสร้างรายได้ให้แก่ตนเองได้อย่างง่ายดาย

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง 30 นาที
ภาคปฏิบัติ	30	นาที

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาสาม | จำนวน 10 นาที |
| - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ | |
| - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | |
| - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ | |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสาม | จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที |
| - ประวัติของการทำปลาสาม | |
| - อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาสาม | |
| - วิธีการทำปลาสาม | |
| - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา | |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | จำนวน 10 นาที |
| - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร | |
| - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ | |
| - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย | |
| - การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า | |
| 4. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาสาม | จำนวน 10 นาที |
| - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ | |
| - องค์ประกอบของโครงการ | |
| - ประโยชน์ของโครงการ | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปลาสาม
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำปลาส้ม จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาส้ม ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำปลาส้ม ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาส้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาส้ม 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำปลาส้ม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาส้ม	2.1 บอกประวัติของการทำปลาส้ม 2.2 บอกอุปกรณ์การทำปลาส้ม 2.3 บอกวิธีการทำปลาส้ม	2.1 ประวัติของการทำปลาส้ม 2.2 อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาส้ม - กาละมัง - มีด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำปลาส้มโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำปลาส้ม		2.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	- เหยียง - ปลาตะเพียน 3 กิโลกรัม (ในคลิปีมี 6 ตัว) - เกลือถูละ 2 บาท 6-7 ถัง (ใส่เยอะกว่านี้ก็ได้) - น้ำขาวข้าว (แช่ท่วมตัวปลา - น้ำตาลทราย 1+1/2 ช้อนชา - ผงชูรส 1 ช้อนชา - ผงปรุงรส 2 ช้อนชา - กระเทียมโขลกหยาบๆ 200 กรัม - ข้าวเหนียวนึ่งสุก 400 กรัม 2.3 วิธีการทำปลาต้ม 1.นำปลาตะเพียนที่ล้างทำความสะอาด ควักไส้เหงือก ไข่ ออกให้หมด จากนั้นบั้งปลาให้ถี่ๆ ลึกถึงก้าง 2.นำสากทุบเนื้อให้นิ่ม จากนั้นนำไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งประมาณ 3-4 รอบ จนไม่มีเลือดเหลืออยู่ 3.นำเกลือมาหมัก ทำให้ทั่วตัวปลา ทั้งตามร่องที่บั้งไว้ รวมถึงในท้องด้วย หมักไว้ข้างนอก 3 ชั่วโมง 4.นำปลาไปล้างเกลือออกด้วยน้ำเปล่าประมาณ 3 รอบ	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆ กัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดูและการเก็บรักษา		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.เทน้ำข้าวข้าวเทลงไปให้ท่วมตัวปลา แช่ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง แล้วนำไปล้างน้ำสะอาดอีกประมาณ 3 รอบ พักทิ้งไว้ 10-20 นาทีให้ปลาแห้งดี 5.ใส่กระเทียมจีนโขลกหยาบ ตามด้วยน้ำตาลทราย ผงชูรส ผงปรุงรส คลุกเคล้าให้เข้ากันกับตัวปลา นวดไปประมาณ 5 นาที 6.นำข้าวเหนียวนึ่งสุกใส่ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ใส่ข้าวลงไปในท้องปลาด้วย 7.นำปลาใส่กล่องพลาสติกที่ปิดมิดชิด ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง 3 วัน หรือจนกว่าจะเปรี้ยวดี 8.ถ้านำไปทอด ให้เขี่ยเม็ดข้าวเหนียวออกให้ได้มากที่สุด คลุกกับแป้งแห้งให้ทั่วตัวปลาทั้งสองด้าน ทอดด้วยไฟกลางจนเหลืองหอม 9.แบ่งแพคปลาใส่ถุงละตัว หากมีเครื่องซีลจะยิ่งเก็บปลาได้นานยิ่งขึ้น 2.4 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร 1.นำปลาสามที่ทำเสร็จแล้ว นำใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ 2.เก็บรักษาในตู้เย็น			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	3.1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	3.1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำปลา ส้ม 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำปลา ส้ม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	10 นาที	