

หลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ การทำปลาต้ม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม



#### ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ พัฒนาการไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำปลาต้ม มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

การทำปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำปลาต้ม

๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย

หลากหลาย

๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

## เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. เป็นผู้มีความเพียร และอดทน

## ระยะเวลา

ระยะเวลารวม ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

### การทำปลาต้ม

หลักสูตร.....๑๐....ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำปลาต้ม	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร	<b>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</b> ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาต้ม - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	- อธิบาย / บรรยาย	๒	
๒	การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำปลาต้มได้	-การแปรรูปอาหาร จากปลาเพื่อการ ถนอม	- อธิบาย / บรรยาย - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากปลา -การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์	๑	

		-ผู้เรียนสามารถเลือก ชื่อและ การใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	อาหารเก็บไว้ได้นาน -การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูปในการทำปลา ส้ม	- ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		
๓	การทำปลา ส้ม	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำปลา ส้มได้	-ส่วนผสมในการทำปลา ส้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ปลาจีนหรือ ปลาตะเพียน ๑๐ ก.ก - เกลือ ๓ ก.ก - กระเทียม ๑ ก.ก - ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ๑ ก.ก แช่ น้ำให้ร้อนนำมาใส่กระเทียม ทูบเตรียมไว้มาคลุกให้เข้า กัน		๓
๔	การทำปลา ส้ม	ผู้เรียนสามารถอธิบายในการทำปลา ส้มได้	- ขั้นตอนการทำปลา ส้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -ขอดเกล็ดปลาผ่าท้องเอาไส้ ออกแล้วหันปลาเป็นสอง รอยตามความยาวไม่ต้องเอา ครีบออกแล้วทูบ ๑ ที - ล้างน้ำให้สะอาดขัดด้วย แปรงสีฟัน - นำเกลือ ๓ ก.ก.มาคลุกกับ ปลาปลาใส่ใส่ท้องปลาและตัวปลาหมักไว้ ๔ ชั่วโมง - แล้วนำตัวปลามาล้างน้ำออกให้สะอาด ๔ รอบ - นำข้าวเหนียวหนึ่งสุก ๑ ก.ก แช่ น้ำให้ร้อนนำมาใส่กระเทียม ทูบเตรียมไว้มาคลุกให้เข้า กันยัดใส่ท้องปลาและเหงือก ปลาไปะลงบนตัวปลา -เสร็จแล้วนำปลามาเรียงใส่ หม้อสลับไปมาเสร็จแล้วคลุม ด้วยถุงพลาสติกประมาณ ๒- ๓ วันก็รับประทานได้		๓

๕	การวางแผน การจัดการ อาชีพ การทำ ปลาส้ม	๑. ผู้เรียน สามารถบอก การวางแผนการ จัดการได้ ๒. ผู้เรียน สามารถจัดทำ บันทึกรายรับ- รายจ่ายได้ ๓. ผู้เรียน สามารถบอก ถึงความสำคัญ ของการมี คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ ได้	๑. เทคนิคการ จัดการ ๒. การทำ บันทึกรายรับ- รายจ่าย ๓. การพัฒนา ตนเองและกลุ่ม คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- บรรยาย - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ปฏิบัติจริง	๑	
---	--	--	---	--	---	--

### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา  
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับ  
หนึ่ง