

หลักสูตรปลาส้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

**ความเป็นมา**

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและการส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีงานทำที่ยั่งยืน

ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ได้จัดให้มีการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน ต้องสอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การเลือกและการตัดสินใจเข้าสู่อาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรหลายด้าน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพได้จริง เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง

การประกอบอาชีพการทำปลาส้ม ซึ่งเป็นอาหารประจำทุกครัวเรือน เนื่องจากในการดำเนินชีวิตบนวิถีแห่งเศรษฐกิจพอเพียงนั้น การลดรายจ่ายของครอบครัว เป็นหนึ่งสิ่งที่สำคัญ ซึ่งในปัจจุบันมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการขยายโอกาสให้แก่ผู้ที่สนใจเรียนได้พัฒนาฝีมือและความชำนาญเป็นการยกระดับมาตรฐานอาชีพและช่องทางในการประกอบอาชีพหรือเป็นเจ้าของธุรกิจที่สามารถสร้างรายได้ ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น กศน.ตำบลจอมพระ จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานส่งเสริมและสนับสนุนงานการศึกษาสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล พร้อมทั้งมีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพและการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่ตำบลจอมพระ อำเภอจอมพระ จังหวัดสุรินทร์

**จุดมุ่งหมายหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

**ระยะเวลา**

จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา ๒ ชั่วโมง

๑. เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน ๔ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างของหลักสูตรปลาส้ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทาง การประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการทำปลาส้มได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการทำปลาส้มได้	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ	๑	-
๒	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลาได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบในส่วนผสม และ การทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำปลาส้มได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาส้มได้ ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาส้มได้และการทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการการทำปลาส้มได้	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว ปลาส้ม ๒) ลงมือปฏิบัติ	-	๓
๓	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำปลาส้มได้ ๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การแปรรูปอาหารจากปลาได้ ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๑	๑

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
  - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
  - ๑.๒ ใบงาน
  - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ    | ครู คศ.๑     |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา      | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางจารุณี ดอนเหลื่อม   | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายฤทธิชัย นิพลรัมย์   | ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นายอิทธิฤทธิ์ คำจันทรา | ครู ศรช.     |

## คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- |                      |             |
|----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวนวลวรรณ วรรณพ )

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

( นายสุคนธ์ ทองศรี )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภोजอมพระ  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน ๖ ชั่วโมง ( เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง )

ระหว่างวันที่ .....เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		-วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้	เรียนวันละ ๓ ชม.
		ระหว่างผู้เรียนกับวิทยากรในเรื่องการทำปลาสาม	
		- ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความ	
		สำคัญของปลาสดและประโยชน์คุณค่าทางอาหาร	
		ที่ได้จากปลา	
		-ผู้เรียน ดูวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการถนอมอาหาร	
		จากปลามาทำปลาสาม ตัวอย่างการทำปลาสาม	
		-วิทยากรให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเอง	
		เช่น การคัดเลือกปลาที่จะนำมาทำปลาสาม	
		วิธีการเตรียมส่วนผสมของการทำปลาสาม	
		เช่น ปลานิล เกลือป่น กระเทียม รสดี	
		-ลงมือปฏิบัติจริงในการทำปลาสาม	
		(กระบวนการในการปรุงรสปลาสาม)	
		-วิทยากร/ภูมิปัญญา บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ	เรียนวันละ ๓ ชม.
		เรื่อง การจัดการด้านการตลาด	
		เช่น การวางแผนในการทำปลาสาม เพื่อจำหน่าย,	
		-วิทยากร/ภูมิปัญญา ให้ความรู้และสาธิต	
		วิธีการบรรจุหีบห่อ ให้สวยงาม น่าซื้อ	
		นำรับประทาน เป็นจุดสนใจแก่ลูกค้า	
		-ผู้เรียนลงมือฝึกบรรจุหีบห่อปลาสาม	
		-ผู้เรียนฝึกทุกกระบวนการของการทำปลาสาม	
		หลายๆครั้ง เพื่อให้เกิดเทคนิค ความชำนาญ	
		ให้ได้สัดส่วนที่ทำให้ปลาสามมีรสชาติที่อร่อย	
		และตลาดต้องการ	

ลงชื่อ.....วิทยากร

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

ตำแหน่ง.....