

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทั้ในภูมิภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลา และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำปลาต้ม
2. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
3. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
1	การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถ แปรรูปอาหารจาก การทำต้มปลาได้	-การแปรรูปอาหาร จากปลาเพื่อการ ถนอมอาหารเก็บไว้ ได้นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปร รูป อาหารจากปลา	1	
2	การแปรรูป อาหารการทำ ปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถเลือก ซื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาต้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	1	
3	การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำ ปลาต้มได้	-ส่วนผสมในการทำ ปลาต้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ปลาจิ้งหรือ ปลาตะเพียน 10 ก.ก - เกลือ 3 ก.ก - ชูรส 1 ชีด - กระเทียม 1 ก.ก - ข้าวเหนียวนึ่งสุก 1 ก.กแช่ น้ำให้อัดดูนิ่มนกระเทียมมี ทุบเตรียมไว้มาคลุกให้เข้า กัน	1	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
4	การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำปลา ต้มได้	- ขั้นตอนการทำปลา ต้มได้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต ขอตเกล็ดปลาผ่าท้องเอาไส้ ออกแล้วหันปลาเป็นสอง รอยตามความยาวไม่ต้อง เอา ครีบอกแล้วทุบ 1 ที	1	3
				- ล้างน้ำให้สะอาดขัดด้วย แปรงสีฟัน - นำเกลือ 3 ก.ก.มาคลุกกับ ปลาปลายัดใส่ท้องปลาและ ตัวปลาหมักไว้ 4 ชั่วโมง - แล่นำตัวปลามาล้างน้ำ ออกให้สะอาด 4 รอบ - นำข้าวเหนียวหนึ่งสุก 1 ก.ก แช่น้ำให้อืดดูนิ่มนำกระเทียม มีทุบเตรียมไว้มาคลุกให้เข้า กันยัดใส่ท้องปลาและ เหงือก ปลาไปะลงบนตัวปลา -เสร็จแล้วนำปลามาเรียงใส่ หม้อสลับไปมาเสร็จแล้ว คลุมด้วยถุงพลาสติก ประมาณ 2-3 วันก็ รับประทานได้		

สื่อการเรียนรู้

1. หลักสูตรการทำปลาสาม
2. แผ่น CD การแปรรูปอาหารจากปลาสาม

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

แผนจัดการเรียนรู้
การทำปลาต้ม
หลักสูตร.....๑๐....ชั่วโมง

วัน/เดือน/ปี	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ การ แปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	การแปรรูปอาหารจากปลาเพื่อการถนอม อาหารเก็บไว้ได้นาน	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชม.	-
	การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้ วัสดุอุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภทปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาต้ม	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชม.	-
	วัตถุดิบสำหรับการทำ ขนมหวาน	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของ การทำปลาต้มได้	-ส่วนผสมในการทำปลาต้ม	บรรยาย สาธิต ฝึก ปฏิบัติจริง	๑	๓
	การทำขนมหวาน	-ผู้เรียนสามารถอธิบายในการทำ ปลาต้มได้	- ขั้นตอนการทำปลาต้มได้	สาธิต ฝึกปฏิบัติจริง	๑	๓

