

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตรการทำปลาต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต**

**ความเป็นมา**

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและการส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีงานทำที่ยั่งยืน

ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ได้จัดให้มีการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน ต้องสอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การเลือกและการตัดสินใจเข้าสู่อาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรหลายด้าน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพได้จริง เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง

การประกอบอาชีพการทำปลาต้มซึ่งเป็นอาหารประจำทุกครัวเรือน เนื่องจากในการดำเนินชีวิตบนวิถีแห่งเศรษฐกิจพอเพียงนั้น การลดรายจ่ายของครอบครัว เป็นหนึ่งสิ่งที่สำคัญ ซึ่งในปัจจุบันมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการขยายโอกาสให้แก่ผู้ที่สนใจเรียนได้พัฒนาฝีมือและความชำนาญเป็นการยกระดับมาตรฐานอาชีพและช่องทางในการประกอบอาชีพหรือเป็นเจ้าของธุรกิจที่สามารถสร้างรายได้ได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น กศน.ตำบลตาวั่ง จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานส่งเสริมและสนับสนุนงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้มีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล พร้อมทั้งมีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพและการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่ตาวั่ง จังหวัดสุรินทร์

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา

วันที่.....เดือน .....พ.ศ. ....ดำเนินการ ณ กศน.ตำบลตาวั่ง หมู่ที่ ๑ ตำบลตาวั่ง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำปลาสาม ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	วิทยากรให้ความรู้ถึงหลักการทำปลาสามเบื้องต้น	๑	-
๒.	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาสาม ๒.๒ ส่วนผสม ๒.๓ ประโยชน์ ของการทำปลาสาม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาสาม ๒.๒ ส่วนผสม ๑.ปลาตะเพียน ๘ กก. ๒.เกลือป่น ๑๖ ช้อนโต๊ะ ๓.กระเทียมบด ๒ ถ้วย ๔.ข้าวสุก ๒ ถ้วย	วิธีทำ ๑.ขอดเกล็ดปลาตะเพียน คั่วกใส่ ออกให้หมด แล้วล้างปลาด้วยน้ำสะอาด หรือห้าแนว เตรียมไว้ ๒.ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยางข้าวหลุดออก ผสมกับ กระเทียมและเกลือให้เข้ากัน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับปลา แล้วนวดเบาๆพอให้เข้ากัน ๓.นำปลาตะเพียนที่ได้ใส่ลงใน ถุงพลาสติก จากนั้นไล่อากาศออก แล้วมัดปากถุงให้แน่น ทิ้งไว้ใน อุณหภูมิห้อง ๑-๕ วัน หรือ จนกระทั่ง ปลาเริ่มเปรี้ยว ๔.ชุบปลาตะเพียนกับไข่ไก่ให้ทั่ว แล้วทอดในน้ำมันร้อน (ไฟอ่อน) จนปลาสุกเหลืองสวย ตักใส่จาน เสริฟพร้อมหอมเล็กซอย พริกชี้หนู ซอย พริกชี้หนูแห้งทอด และ มะนาวหั่นเสี้ยวตามชอบ	-	๔
๓.	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	-สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ -สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้ -สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม ๓.๑.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ และแหล่งเรียนรู้	๑	-

		-สามารถวิเคราะห์และ บอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงใน การประกอบอาชีพได้ -บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิด จากความเสี่ยง	๓.๑.๒ การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำปลาต้ม ๓.๑.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการ ทำปลาต้ม	๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และ ระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการ ความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชี การกำหนด ราคา การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน		
--	--	--	--	---	--	--

## 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. ทะเบียนคุณวุฒิปัตรี

๓. วุฒิปัตรี ออกโดยสถานศึกษา

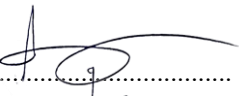
### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ  
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..... ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอุไทย พรมทา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ..... ผู้อนุมัติ

(นางสมจิต ผาดไธสง)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสังขะ

รักษาการใน ตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบัวเขต

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรการทำปลาต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ .....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา..... น.	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม</p>	<p>๑.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำปลาต้ม</p> <p>๒.การเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาต้ม</p>	๑ ชม.
	<p>๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ในทำปลาต้ม</p> <p>๒.๒ ส่วนผสม</p> <p>๑.ปลาตะเพียน ๘ กก.</p> <p>๒.เกลือป่น ๑๖ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๓.กระเทียมบด ๒ ถ้วย</p> <p>๔.ข้าวสุก ๒ ถ้วย</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมก็นำตัวอย่างการทำปลาต้ม</p> <p>๑.ขอตเกล็ดปลาตะเพียน ควักไส้ออกให้หมด แล้วล้างปลาด้วยน้ำสะอาดหรือหัวน้ำเตรียมไว้</p> <p>๒.ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยางข้าวหลุดออก ผสมกับกระเทียมและเกลือให้เข้ากัน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับปลา แล้วนวดเบาๆพอให้เข้ากัน</p> <p>๓.นำปลาตะเพียนที่ได้ใส่ลงในถุงพลาสติก จากนั้นไล่อากาศออกแล้วมัดปากถุงให้แน่น ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ๑-๕ วัน หรือจนกระทั่งปลาเริ่มเปรี้ยว</p> <p>๔.ชุบปลาตะเพียนกับไข่ไก่ให้ทั่ว แล้วทอดในน้ำมันร้อน (ไฟอ่อน) จนปลาสุกเหลืองสวย ตักใส่จานเสิร์ฟ</p>	๔ ชม.
	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม</p> <p>๓.๑.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม</p> <p>๓.๑.๒ การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำปลาต้ม</p> <p>๓.๑.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการทำปลาต้ม</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการในชุมชน จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้</p> <p>๒. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน</p>	๑ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(.....)  
วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
(.....)  
วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
(.....)  
วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(.....)  
วันที่ ...../...../.....

