

## หลักสูตร การแปรรูปปลา จำนวน 5 ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

รหัสหลักสูตร 136

## ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

## ความเป็นมา

สกร.อำเภอศรีสำโรง ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำเป็นศูนย์กลางในการฝึก พัฒนา สาธิต และสร้างอาชีพให้กับผู้เรียนและชุมชนโดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และนำทักษะความรู้ที่สะสมมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานผ่านงานฝีมือให้เกิดประโยชน์สูงสุด รวมทั้งเป็นที่จัดเก็บแสดง จำหน่าย และกระจายสินค้าและบริการของชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร และเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ส่งเสริมการมีงานทำสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย และประชาชนได้มีรายได้และมีอาชีพเสริมมีงานทำ สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนในพื้นที่ต่อไป

สมัยก่อนแต่โบราณ การแปรรูปปลา : การทำปลาต้ม ไตเกิดจากแนวความคิดจากสมัยก่อนปู่ ย่า ตา ยาย ไตทำการถนอมอาหารเพื่อเก็บมาไว้รับประทานภายหลัง ใช้ในการดำรงชีวิต โดยการหาปลามาหมักกับข้าวเหนียวกระเทียม และเป็นอาหารดั้งเดิมสืบต่อกันมาเป็นภูมิปัญญาสุกหวาน วัสดุอุปกรณ์ก็หาง่ายในครัวเรือน และสามารถทำเพื่อเพิ่มรายได้ เป็นอาชีพเสริม ให้แก่ครอบครัวได้ และได้คิดการบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเป็นการเพิ่มมูลค่าและจำหน่ายได้นับเป็นช่องทางหนึ่งในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างผลิตภัณฑ์สร้างชุมชนเข้มแข็งและสร้างความสามัคคีในชุมชนสามารถก่อให้เกิดรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่

## หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ที่ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. ฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำปลาต้ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการทำปลาต้มและเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพเสริมสร้างรายได้จากการทำปลาต้ม

## กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 30 นาที
- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การประกอบอาชีพการทำปลาสาม-วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเรื่องการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	1.เพื่อให้ผู้เรียนทราบความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 2.ผู้เรียนบอกที่มาและความสำคัญในการทำปลาสาม 3.ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์การทำปลาสามได้	1.ช่องทางการผลิตและจัดจำหน่ายปลาสาม - การลงทุน งบประมาณ - วัสดุอุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการผลิต 2.ความสำคัญในการผลิตการทำปลาสาม 3.แหล่งจำหน่ายจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์การทำปลาสาม	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเอกสารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 2. วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 3.ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ สื่อออนไลน์ สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่ายมาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจในการทำปลาสาม	30 นาที	
2.ทักษะอาชีพการทำปลาสาม	1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำปลาสาม 2. ผู้เรียนสามารถคัดวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาสามได้ 3.ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาสามได้ 4.ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและการคิดราคาต้นทุน ในการทำปลาสามได้	1.การเลือกวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมในการทำปลาสาม 2.การคัดเลือกวัสดุคัตปลาตะเพียนที่ใช้ในการทำปลาสาม 3.แหล่งวัสดุ อุปกรณ์การในการทำปลาสาม 4.ฝึกปฏิบัติการทำปลาสาม -การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับปลาสามและการคิดราคาต้นทุน ในการทำ ปลาสาม	1.วิทยากรอธิบายถึงคุณลักษณะคุณสมบัติและวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งแสดงตัวอย่าง โดยมีวัสดุอุปกรณ์ดังนี้ 1.ปลาตะเพียน 10 กก. 2.เกลือ 3 กก. 3.ซุรส 1 ถุง 4.กระเทียม 1 กก. 5.ข้าวเหนียวนึ่ง 1 กก. 2. วิทยากรอธิบายถึงคุณสมบัติของวัสดุ ที่ใช้ในการทำปลาสาม พร้อมทั้งสาธิตการทำปลาสามและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำปลาสาม 3.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ปลาสาม สาธิตการคิดราคาต้นทุน		4 ชั่วโมง
3.สรุปอภิปรายผลจากการเรียนรู้ ทฤษฎีและปฏิบัติ	1.ให้ผู้เรียนศึกษาตามสภาพจริงในการทำปลาสาม 2.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการดูแลและการเก็บรักษาปลาสาม	1.ศึกษาสภาพจริงในการทำปลาสาม จะต้องปรับปรุงแก้ไขอะไรบ้าง 2.วิธีการดูแลการเก็บรักษาปลาสาม ว่าอยู่ได้นานแค่ไหน	1.วิทยากรอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันในการจัดกระบวนการเรียนการทำปลาสาม 2.วิทยากรบอกวิธีการดูแลและเก็บรักษา ควรแช่ในตู้เย็นไว้ใอุณหภูมิที่เหมาะสม		30 นาที
<b>รวม</b>				30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

1. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. ตัวอย่างชิ้นงานของปลาส้ม
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
4. สื่อออนไลน์เรื่องหลักสูตรการทำปลาส้ม

#### การวัดประเมินผล

1. สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
2. สังเกตจากชิ้นงาน ผลงาน

#### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนสามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการทำปลาส้มได้ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม