

หลักสูตรอาชีพการแปรรูปปลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวที แลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการแปรรูปปลา เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรอาชีพการแปรรูปปลา ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการแปรรูปปลา
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการแปรรูปปลา 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา	1.1 เพื่อให้ผู้เรียน อบรมมีความรู้ ทักษะและมีความ พร้อมทั้งด้าน รวมกลุ่ม 1.2 การเลือกทำ ผลิตภัณฑ์ตรงกับ ความต้องการของ ชุมชน และคน ภายนอก	1.1 ความสำคัญในการเลือก ประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพธุรกิจได้ 1.3 การทำผลิตภัณฑ์จากการ แปรรูปปลา 1.4 การรวมกลุ่ม	1.1 วิทยากรอธิบายในการเลือก ช่องทางอาชีพในการแปรรูป ปลา 1.2 วิทยากรอธิบายในธุรกิจในตัว ผลิตภัณฑ์สามารถสร้าง รายได้ 1.3 วิทยากรอธิบายการเรียนรู้ เบื้องต้น 1.4 บอกการพัฒนาสู่แนวทาง เพิ่มทักษะได้อย่างถูกวิธี	15 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพ เรื่องการแปรรูปปลา	2.1 การเตรียมวัตถุดิบ และเครื่องปรุง ผสมผสานกับภูมิ ปัญญาชาวบ้าน ใน งานทำผลิตภัณฑ์ จากการแปรรูป ปลา	1. การทำปลาร้า 2. การทำปลาจ่อม 3. การทำปลาต้ม 4. การทำปลาเกลือ	2.1 วิทยากรปฏิบัติและนำเข้าสู่ เนื้อหาในการทำจริง 2.2 ลงมือสอนในรูปแบบที่ กำหนดไว้และเน้นจุดสำคัญ 2.4 ให้ผู้เรียนปฏิบัติจนเกิดทักษะ และสามารถใช้ร่วมกับวัสดุ อื่น ๆ ได้อย่างกลมกลืน		9.30 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา	3.1 สามารถบริหารจัดการแปรรูปปลาได้อย่างถูกต้อง 3.2 สามารถจัดการตลาดในการแปรรูปปลาแบบต่างๆ 3.3 บอกแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ 3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้	3.1 สามารถบริหารการจัดการในการทำผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลาได้อย่างถูกต้อง 3.2 สามารถจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่ายได้ และในการทำฐานข้อมูล 3.3 สำรวจและศึกษาความต้องการผลิตภัณฑ์	3.1 วิทยากรอธิบายสาระความรู้ให้แม่นยำในการปฏิบัติจริง 3.2 วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดฐานข้อมูล 3.3 วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบพร้อมอธิบาย 3.4 อธิบายในรูปแบบต่างๆ ของตัวผลิตภัณฑ์สามารถออกแบบขึ้นมาใหม่ได้	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. เอกสารอ่านประกอบ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนในการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. กลุ่มเป้าหมายที่อยู่ร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของชั่วโมงการเรียน
2. ผ่านประเมินการทดสอบคุณภาพการเรียนรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร วิชาการแปรรูปปลา จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน 09.00 น. – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
3 สิงหาคม 2566	09.00 น.– 15.00 น.	วิทยากรสอนพร้อมสาธิต การเรียนรู้เรื่อง การทำปลาร้า และ ปลาส้ม พร้อมทั้งให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำปลาร้า - นำปลามาขอดเกล็ดให้เอี่ยม แล้วตัดหัวออก ห้ามผ่าช่วง พุงปลา ให้ใช้วิธีการตัดหัว จากนั้น แหะเครื่องในปลาออกให้หมด และล้างด้านในท้องตัวปลาให้สะอาด - นำปลาที่ขอดเกล็ดเสร็จแล้วไปล้างด้วยน้ำเกลือและทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วผึ่งทิ้งไว้ให้แห้ง ครึ่งชั่วโมง - นำปลาที่ทิ้งไว้สะเด็ดน้ำแล้ว นำมาแล่ จากนั้นนำไปตากเกลือ และทิ้งไว้อีก 1 ชั่วโมง หลังจากนั้นให้นำไปคลุกกับข้าวคั่วแดงผสมกับข้าวคั่วส้ม แล้วจัดเก็บลงภาชนะได้ การทำปลาส้ม - นำปลานิลมาตัดหัวออก ห้ามผ่าท้องแต่ให้ควักไส้ออกตรงเหงือกจากนั้นเอาเครื่องในปลาออกให้หมด และล้างท้องให้เกลี้ยง - นำปลาที่ควักไส้จากท้องเสร็จแล้ว ไปล้างน้ำเกลือ และทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณ 30 นาที หลังจากปลาแห้งดีแล้วให้นำปลามาตากเกลือและทิ้งไว้อีก 1 ชั่วโมง เพื่อให้เกลือแทรกเข้าไปในเนื้อปลา - นำข้าวเหนียว ไปนึ่ง ประมาณ 1 กิโลกรัม - ตำกระเทียมให้ละเอียด เพื่อนำไปผสมกับเครื่องปรุง - หลังจากข้าวเหนียวสุกแล้ว ให้นำกระเทียม ข้าวเหนียวเกลือมาเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปทาที่ตัวปลาและยัดลงไปในลำตัว ช่วงท้องของปลา จากนั้นทิ้งไว้ 2 วัน จึงสามารถนำไปรับประทานได้	5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
4 สิงหาคม 2566	09.00 น.– 15.00 น.	วิทยากรสอนพร้อมสาธิต การเรียนรู้เรื่องการทำปลาเกล็ดและ การทำปลาจ่อม พร้อมทั้งให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำปลา เกล็ด 1. นำปลาที่ต้องการมาขอดเกล็ด ฝ่าหลังทำความสะอาด ควักไส้ออก แล้วทำความสะอาดด้วยน้ำเกลืออีก 1 รอบ จากนั้นผึ่งลมให้แห้ง 15 นาที 2 เทเกลือลงในกะละมังที่เตรียมไว้ 1 ช้อน น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ ผงปรุงรสรสดี 1 ช้อนโต๊ะ แล้วนำปลาลงไปคลุก แล้วหมักทิ้ง ไว้ 1 ชั่วโมง แล้วนำไปตากให้แห้ง อย่างน้อย 5 ชั่วโมง การทำปลาจ่อม 1. นำปลาซิวแก้ว ไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง ประมาณ 1 ชั่วโมง 2 นำปลาที่ผึ่งแห้งแล้ว ไปใส่กะละมังและโรยเกลือให้ทั่วเขา ให้เข้ากัน 3 ใส่ข้าวสุกและคนให้ทั่ว และใส่เครื่องปรุงรสตามต้องการ	5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
(
วันที่...../กรกฎาคม/2566

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม