

หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน 6 ชั่วโมง

พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทับคล้อ

ความเป็นมา

ปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาสามแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกันในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาสามจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้ คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้านเครื่องปรุงหลักในการทำปลาสาม ประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยวมีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัวและแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาสามฟัก หรือหมักปลาสดส่วนเครื่องปรุงจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น มีสูตรปลาสามเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้พริก เกลือ กระเทียม น้ำซาวข้าว ข้าวเหนียวใหม่ึ่ง จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น การทำปลาสาม มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ต่างไป โดยจะนำปลา เช่น ปลากระตี่ ปลาตะเพียน มาผ่าท้องเอาไส้ออก หมักเกลือไว้ 2-3 วัน แล้วจึงล้าง จากนั้นนำไปชุบในน้ำตาลโตนดที่เคี่ยวกับข้าวคั่วจนข้น เรียงใส่ไห ปิดปากไหให้แน่น ทิ้งไว้ 7-10 วัน ถ้าใช้กุ้งแทนเรียกกุ้งสาม อย่างไรก็ตามการบริโภคปลาสามควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้ ในปัจจุบันการทำปลาสามได้ขยายตัวออกไปอย่างกว้างขวาง สามารถผลิตออกจำหน่ายเป็นล่ำเป็นสันทั้งภายในและส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศด้วย การทำปลาสาม เป็นผลผลิตที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านได้เป็นอย่างดี

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำไข่เค็มกะทิสดใบเตย เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล

2. เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายนำศักยภาพ 5 ด้านของพื้นที่ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ประกอบการตัดสินใจประกอบอาชีพ

5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

รวม 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำให้เค็ม กะทิสดใบเตย	1.1 บอก ความสำคัญใน การ ประกอบ อาชีพการขาย ปลาสดได้ 1.2 บอกความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การทำปลาสดได้ 1.3 บอกและหา แหล่งเรียนรู้ใน การประกอบ อาชีพการทำปลา สด ได้ 1.4 บอกทิศทาง พัฒนาการ ประกอบอาชีพ การขายปลาสด ได้	1.1 ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ การขายปลาสด 1.2 ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำปลา สด 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทาง พัฒนาการ ประกอบ อาชีพ การขายปลาสด	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพ ได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 1.4 กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้ กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพ ของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่		
2.	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ การขายปลาสด	2.1 บอกวัตถุดิบ และส่วนประกอบ การทำปลาสดได้ 2.2 บอกวิธีและ ขั้นตอนในการทำ ปลาสดได้ 2.3 สามารถทำ ปลาสดได้ตาม ขั้นตอนการผลิต 2.4 สามารถ คัดเลือกปลาที่ เหมาะ แก่การทำ ปลาสดได้ 2.5 สามารถเลือก วัสดุในการ บรรจุ ภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม	2.1 วัตถุดิบและ ส่วนประกอบ การทำปลาสด 2.2 วิธีและขั้นตอน การเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำ ปลาสด 2.3 การทำ ปลาสด 2.4 การคัดเลือก ปลาที่เหมาะสมแก่การ ทำปลาสด 2.5 ขั้นตอนการนำ ปลาสดที่หมักได้ที่ แล้วมาบรรจุภัณฑ์ พร้อมบริโภคและ จำหน่าย	2.1 จัดให้ผู้เรียนรู้จักและ เลือกซื้อส่วนผสมของ เครื่องปรุงและวัตถุดิบใน การทำปลาสด 2.2 จัดให้ผู้เรียนรู้จักการ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการ ทำปลาสด 2.3 ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำปลาสดตามขั้นตอนการ ผลิต 2.4 เรียนรู้การคัดเลือกปลา ที่เหมาะสมแก่การทำปลาสด 2.5 เทคนิคการบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	3. การบริหาร จัดการใน การ ประกอบอาชีพ การ ขายปลา สด	3.1 สามารถ สำรองและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่ง ทรัพยากร ได้ 3.2 สามารถ กำหนดและ ควบคุม คุณภาพ	3.1 สำรองและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การ กำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการ	3.1 สำรองและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลงทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลความต้องการของตลาดในชุมชน วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	โครงการการประกอบ อาชีพ การขายปลาสด	1. บอก ความสำคัญของโครงการ อาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ 3. บอก องค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้ 4. อธิบาย ความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด 4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการขายปลาสด 4.3 องค์ประกอบของโครงการกาประกอบอาชีพการขายปลาสด 4.4 การเขียนโครงการการประกอบ อาชีพการขายปลาสด 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบ อาชีพการขายปลาสด	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้การทำปลาสาม
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและสามารถดัดแปลงการ ทำปลาสามรูปแบบอื่นๆได้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(.....)

ครู กศน.ตำบล.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวนภัสวรรณ อุฤทธิ์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอทับคล้อ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทับคล้อ