

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำปลาต้ม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การทำปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลา และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๖. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำปลาต้ม

๗. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย

๘. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพทำปลาส้ม

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพทำปลาส้ม

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาส้ม

๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด

๑.๒.๒ การใช้แรงงาน

๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

๑.๒.๕ ทุน

๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ

๑.๒.๗ การขนส่ง

๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ

๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำปลาส้ม

๒.๑.๒ ลักษณะของปลาส้ม

๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพทำปลาส้ม

๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่

๒.๒ ขั้นตอนทำปลาส้ม

๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๒.๒.๒ ปัญหาการทำปลาส้ม

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำปลาสาม
 - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำปลาสาม
 - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำปลาสาม
 - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำปลาสาม
 - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำปลาสาม
 - ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย
 - ๓.๒ การจัดการการตลาด
 - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
 - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
 - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
 - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม
 - ๑) ค่าใช้จ่าย
 - ๒) การเตรียมพื้นที่ทำปลาสาม
 - ๓) การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการทำปลาสาม
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพทำปลาสาม
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการทำปลาสาม
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการทำปลาสาม
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการทำปลาสาม
 - ๔.๔ การเขียนโครงการทำปลาสาม
 - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำปลาสาม

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพทำปลาสาม	๑.บอกความสำคัญการประกอบอาชีพทำปลาสาม ๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาสาม ความต้องการของตลาด การใช้แรงงาน การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกทำเลที่ตั้ง ทุนการบรรจุหีบห่อ การขนส่ง	๑.บอกความสำคัญการประกอบอาชีพทำปลาสาม ๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาสาม ความต้องการของตลาดการใช้แรงงานการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์การเลือกทำเลที่ตั้ง ทุน การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง	วิทยากรบรรยาย - บรรยาย - ยกตัวอย่าง - สาธิต ผู้เรียน - ฝึกปฏิบัติจริง	๑	-
๒	การทำปลาสาม	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาสาม ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำปลาสาม ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำปลาสาม วัสดุและอุปกรณ์ในการทำปลาสาม ข้อควรระวังในการทำปลาสาม	- ขั้นตอนการทำปลาสาม - การเลือกขนาดของปลา - การเตรียมปลา - การเก็บรักษาการทำปลาสามหลังทำเสร็จแล้ว	- อธิบาย / บรรยาย /สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	-	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำปลาสาม</p> <p>๓.๑.๑ สามารถวางแผนการทำปลาสามได้</p> <p>๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพของปลาสามได้</p> <p>๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำปลาสาม</p> <p>๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้</p> <p>๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้</p> <p>๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้</p> <p>๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและบริการได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำปลาสาม</p> <p>๓.๑.๑ การวางแผนการทำปลาสามได้</p> <p>๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของปลาสามได้</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำปลาสาม</p> <p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการทำปลาสาม ให้กับผู้เรียน</p> <p>๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ</p> <p>๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำปลาสาม</p> <p>๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p>	๓๐ นาที	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงสร้างการระกอบอาชีพทำปลาสาม	๔.๑ บอก ความสำคัญของทำปลาสาม ๔.๒ บอกประโยชน์ของทำปลาสาม ๔.๓ บอกองค์ประกอบของทำปลาสาม ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพทำปลาสาม ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพทำปลาสาม	๔.๑ ความสำคัญของการทำงานปลาสาม ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพทำปลาสาม ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพทำปลาสาม ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ ทำปลาสาม ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ทำปลาสาม	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของทำปลาสาม ประโยชน์ของทำปลาสาม แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ	๓๐ นาที	๑
รวม					๒	๔