

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง**

**ความเป็นมา**

การทำปลาต้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำปลาต้ม
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา**

ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูป อาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถแปร รูปอาหารจากการทำ ต้มปลาได้	-การแปรรูปอาหาร จากปลาเพื่อการ ถนอมอาหารเก็บ ไว้ ได้นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูป อาหารจากปลา	๒๐ นาที	
๒	การแปรรูป อาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถเลือก ซื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาต้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	๒๐ นาที	
๓	การแปรรูป อาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำ ปลาต้มได้	-ส่วนผสมในการทำ ปลาต้ม	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ปลานิลหรือ ปลาตะเพียน ๑๐ ก.ก - เกลือ ๓ ก.ก - ผงปรุงรส ๑ ช้อน - กระเทียม ๑ ก.ก - ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ๑ ก.กแช่ น้ำให้อืดดูนิ่มนำกระเทียมทุบ เตรียมไว้มาคลุกให้เข้ากัน	๒๐ นาที	

๔	การแปรรูป อาหาร การทำปลาต้ม	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำปลา ต้มได้	- ขั้นตอนการทำปลา ต้มได้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต ขอดเกล็ดปลาผ่าท้องเอาไส้ ออกแล้วหันปลาเป็นสอง รอยตามความยาวไม่ต้อง เอา ครีบออกแล้วทุบ ๑ ที - ล้างน้ำให้สะอาดขัดด้วย แปรงสีฟัน - นำเกลือ ๓ ก.ก.มาคลุกกับ ปลาปลายัดใส่ท้องปลาและ		๒
	การแปรรูป อาหาร การทำปลาต้ม			ตัวปลาหมักไว้ ๔ ชั่วโมง - แล้วนำตัวปลามาล้างน้ำ ออกให้สะอาด ๔ รอบ - นำข้าวเหนียวหนึ่งสุก ๑ ก.ก. แช่น้ำให้อืดนุ่มนำกระเทียม มีทุบเตรียมไว้มาคลุกให้เข้า กันยัดใส่ท้องปลาและเหงือก ปลาไปะลงบนตัวปลา - เสร็จแล้วนำปลามาเรียงใส่ หม้อสลับไปมาเสร็จแล้วคลุม ด้วยถุงพลาสติกประมาณ ๗ วันก็รับประทานได้		๒
รวม					๑	๔

### สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำปลาต้ม
๒. แผ่น CD การแปรรูปอาหารจากปลาต้ม

### การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า)  
ครู ศรช. ตำบลชุมแสง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)  
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ  
(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสพ   | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 3. นายศุภกานต์ อุปสาร  | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 4. นายวุฒิชัย สุภาพ    | ครูอาสาสมัครฯ               |

### ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ |              |
| 2. นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ                                      | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า   | ครู ศรช.     |
| 4. คณะครูกศน.อำเภอกระสัง   |              |

### ผู้พิมพ์

- |                            |          |
|----------------------------|----------|
| 1. นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า | ครู ศรช. |
|----------------------------|----------|