

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชน ได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลโสธร ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลโสธร ในความต้องการฝึกอาชีพ ปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) เนื่องจากพื้นที่ตำบลโสธร ประชาชนประกอบอาชีพเลี้ยงปลาจึงมีความต้องการที่จะใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ดังนั้น กศน.ตำบลโสธร จึงได้จัดทำโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความเป็นมิตรต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
2. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

เป้าหมาย

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) ได้	- อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - เตาแก๊ส - กระทะ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ -วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - เนื้อปลาสด ๔ กิโลกรัม - มันหมูบด ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ ๖ ฟอง - พริกไทยป่น ๑ ขวด - แป้งมัน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม - เกลือป่น ๒ ถัง - ใบตอง ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-

			- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์			
๒	วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) -สามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ) - ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ) - นำเนื้อปลาทอดละเอียดใส่อ่างผสม ๔ กิโลกรัม และมันหมูบด ๒ กิโลกรัมผสมให้เข้ากัน - ใส่พริกไทยป่น ๖ ช้อนโต๊ะ - ใส่เกลือ ๖ ช้อนโต๊ะ - ไข่ไก่ ๖ ฟอง - ใส่น้ำตาล ๑๐ ช้อนโต๊ะ - ตามด้วยแป้งมัน - ผสมให้เข้ากัน - นำไปพักไว้ ๑๐-๑๕ นาที - จากนั้นนำมาห่อใส่ใบตองตามที่เราต้องการ - นำปลายอที่เราห่อชิ้นนี้ประมาณ ๑๕ นาที - พร้อมรับประทาน	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา (ปลายอ)พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
						๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๔. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา(ปลายอ)
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น หม้อ กระทะ ถาด อ่างผสม เตาแก๊ส เครื่องปั่น

เอนกประสงค์ ฯลฯ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

