

หลักสูตร การแปรรูปสัตว์น้ำ จำนวน ...35..ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาชนนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากจุดเน้นและนโยบายการดำเนินงานสำนักงาน กศน. เร่งปรับหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ กศน. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S - curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill & Reskill) รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่

ประกอบกับข้อมูลสภาพพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์พื้นที่ทางกายภาพเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำ 2 ฝากฝั่ง ทั้งที่เกิดเองตามธรรมชาติและที่ขุดโดยกรมชลประทาน เพื่อนำน้ำไปใช้ในการประกอบกิจการเกษตรและบริโภค สภาพสังคมโดยทั่วไป ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง ทำนา การแปรรูปสัตว์น้ำ กุ้ง ปลา เป็นแนวทางหนึ่งทางการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าปลาท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเดิมทำการแปรรูปสัตว์น้ำ กุ้ง ปลา นอกจากนี้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัย และประสิทธิภาพการผลิต สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เห็นความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ รวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง ให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่ประกอบอาชีพอยู่ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้ประชาชนมีรายได้ และมีงานทำสามารถนำสินค้าออกขายสู่ท้องตลาดได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การแปรรูปสัตว์น้ำ ได้อย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการแปรรูปสัตว์น้ำได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพของตนเองได้

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน 11 คน

ระยะเวลา

จำนวน 35 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำกรอบเค็มปลาเนื้	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าใจบอกและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบกรอบเค็มปลาเนื้ได้ 2. สามารถการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ กรอบเค็มปลาเนื้ได้ 3. สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บกรอบเค็มปลาเนื้รูปแบบต่างๆ ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> -การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบกรอบเค็มปลาเนื้ -การเก็บรักษากรอบเค็มปลาเนื้ 	<ul style="list-style-type: none"> -วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของกรอบเค็มปลาเนื้และการเก็บรักษากรอบเค็มปลาเนื้ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำกรอบเค็มปลาเนื้ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปการทำกรอบเค็มปลาเนื้ 	1 ชม.	4 ชม.
2	การทำปลาเนื้สวรรค์	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบการทำปลาเนื้สวรรค์ได้ 2. สามารถการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ การทำปลาเนื้สวรรค์ได้ 3. สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บการทำปลาเนื้สวรรค์รูปแบบต่างๆ ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> -การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปปลาเนื้สวรรค์ในรูปแบบกึ่งจุ่มผัดทรงเครื่อง -การเก็บรักษาปลาเนื้สวรรค์ -ขั้นตอนการเก็บปลาเนื้สวรรค์ 	<ul style="list-style-type: none"> -วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ ปลาเนื้สวรรค์และการ เก็บรักษาปลาเนื้สวรรค์ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการออกแบบการเก็บปลาเนื้สวรรค์ในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการในการแปรรูป 	1 ชม.	4 ชม.

				รูปการทำปลานิลสวรรค์		
3	การทำปลานิล แดงเดี่ยวไร่ก้าง	1.เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบการทำปลา นิลแดงเดี่ยวไร่ก้างได้ 2.สามารถการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบ การทำปลา นิลแดงเดี่ยวไร่ก้างได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำ ภาชนะสำหรับเก็บการทำ ปลานิลแดงเดี่ยวไร่ก้าง รูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปปลา นิลแดงเดี่ยวไร่ก้าง -การเก็บรักษาปลานิล แดงเดี่ยวไร่ก้าง -ขั้นตอนการเก็บปลา นิลแดงเดี่ยวไร่ก้าง	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการ แปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ ปลา นิลแดงเดี่ยวไร่ก้างและการ เก็บรักษาปลานิลแดงเดี่ยวไร่ ก้าง -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียน ฝึก ปฏิบัติการออกแบบการ เก็บปลานิลแดงเดี่ยวไร่ก้างใน รูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียน ฝึก ปฏิบัติการในการแปร รูปการทำปลานิลแดงเดี่ยวไร่ ก้าง	1 ชม.	4 ชม.
4	การทำจ้อปลานิล	1.เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบการทำจ้อ ปลานิลได้ 2.สามารถการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบ การทำจ้อ ปลานิลได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำ ภาชนะสำหรับเก็บการทำ จ้อปลานิลรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปจ้อ ปลานิล -การเก็บรักษาจ้อปลา นิล -ขั้นตอนการเก็บจ้อ ปลานิล	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการ แปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ จ้อ ปลานิลและการ เก็บรักษาจ้อ ปลานิล -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียน ฝึก ปฏิบัติการออกแบบการ เก็บจ้อปลานิลในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียน ฝึก ปฏิบัติการในการแปร รูปการทำจ้อปลานิล	1 ชม.	4 ชม.
5	การทำไส้อ้วปลา	1.เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบการทำไส้อ้ว ปลาได้ 2.สามารถการแปรรูปสัตว์ น้ำในรูปแบบ ไส้อ้วปลาได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำ ภาชนะสำหรับเก็บการทำ ไส้อ้วปลารูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปไส้อ้ว ปลา -การเก็บรักษาไส้อ้ว ปลา -ขั้นตอนการเก็บไส้อ้ว ปลา	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการ แปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ ไส้ อ้วปลาและการ เก็บรักษาไส้ อ้วปลา -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียน ฝึก ปฏิบัติการออกแบบการ เก็บไส้อ้วปลาในรูปแบบต่างๆ	1 ชม.	4 ชม.

				-วิทยาการ สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการในการแปรรูปการทำไส้อ้วปลา		
6	การทำปั้นขลิบ	1.เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบการทำปั้นขลิบปลาได้ 2.สามารถการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบปั้นขลิบปลาได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บการทำปั้นขลิบปลารูปแบบต่างๆได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปขลิบปลา -การเก็บรักษาปั้นขลิบปลา -ขั้นตอนการเก็บปั้นขลิบปลา	-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบ ปั้นขลิบปลาและการ เก็บรักษาปั้นขลิบปลา -วิทยาการ สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการออกแบบการเก็บปั้นขลิบปลาในรูปแบบต่างๆ -วิทยาการ สาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการในการแปรรูปการทำปั้นขลิบปลา	1 ชม.	4 ชม.
7	ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า	- การเลือกช่องทางการจัดจำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - วิธีการกำหนดราคาสินค้า	- วิทยาการให้ความรู้ทางทฤษฎีช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยาการออกแบบโลโก้กลุ่ม - ผู้เรียนฝึกการหาช่องทางการจัดจำหน่าย/การออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยาการ/ผู้เรียนประเมินผลงาน, ชิ้นงานและกำหนดราคา	-	5.00 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล/วิทยาการ
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. แบบทดสอบความรู้
2. แบบประเมินทักษะ
3. ประเมินจากชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
2. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน