

## หลักสูตรการแปรรูปปลา จำนวน 40 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

### ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดการจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการทำปลาแปรรูป จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา 40 ชั่วโมง

ทฤษฎี 10 ชั่วโมง ปฏิบัติ 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปปลา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนบอกความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูปปลาได้</li> <li>2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลาคุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการแปรรูปปลาได้</li> <li>3. บอกวัสดุและอัตราส่วนผสมของการแปรรูปปลา แต่ละชนิดได้(ปลาแดดเดียว ปลาตากแห้ง ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</li> <li>4. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</li> <li>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1 ความต้องการของตลาด</li> <li>1.2.2 การใช้แรงงาน</li> <li>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</li> <li>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</li> </ol> </li> <li>1.3 แหล่งเรียนรู้</li> <li>1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่อ อินเทอร์เน็ต เกี่ยวกับความสำคัญประโยชน์ความรู้เบื้องต้นคุณธรรมจริยธรรมเกี่ยวกับการแปรรูปปลา</li> <li>2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับอาชีพการแปรรูปปลา</li> <li>3. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ตนเองเพื่อตัดสินใจประกอบอาชีพ</li> <li>4. นำผลกาวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร</li> <li>5. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจของตนเอง</li> </ol>	2	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปปลาได้</p> <p>2. สามารถแปรรูปปลาได้ถูกต้อง</p> <p>3. เก็บรายละเอียดวิธีทำและเคล็ดลับของการแปรรูป การรักษาความสะอาด</p> <p>4. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปปลาได้ครบทุกขั้นตอน</p>	<p>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.1 การวัตถุดิบในการแปรรูป</p> <p>2.2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.3 วิธีการคัดเลือกปลาแต่ละประเภท</p> <p>2.4 วิธีการแปรรูปปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลาแดดเดียว</li> <li>- ปลาดุกร้า</li> <li>- ปลาต้ม</li> <li>- ปลาเส้น</li> <li>- ข้าวเกรียบปลา</li> </ul> <p>2.5 วิธีการเก็บรายละเอียดในวิธีทำและเคล็ดลับของการแปรรูปปลา และการรักษาความสะอาด</p>	<p>1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับประเภทของการแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาดุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</p> <p>2. ผู้เรียนศึกษาดูงานและสัมภาษณ์/สนทนากับผู้ประกอบการการแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาดุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</p> <p>3. ผู้เรียนชมการสาธิตของวิทยากรพร้อมสัมภาษณ์ขั้นตอนและวิธีการการแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกการแปรรูปปลาน้ำจืด(ปลาแดดเดียว ปลาดุกร้า ปลาต้ม ข้าวเกรียบปลา)</p> <p>5. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน</p>	7	23

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>1. คำนวณราคาในการแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา) ได้</p> <p>2. ทาลูกค้า และ ประชาสัมพันธ์ผลิตรกรแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา) ได้</p> <p>3. เปรียบเทียบราคากับลูกค้าได้อย่างราบรื่นและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า</p> <p>4. สรุปกระบวนการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลาน้ำจืด (ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา) ที่พึงประสงค์ของลูกค้าได้</p>	<p>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.1 คำนวณราคาในการแปรรูปปลาน้ำจืด(ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</p> <p>3.2 การประชาสัมพันธ์ และการทาลูกค้า</p> <p>3.3 การควบคุมมาตรฐานของการผลิตและการบริการ</p> <p>3.4 การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า</p> <p>3.5 การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.6 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.7 การจำหน่ายสินค้าในตลาดชุมชนและช่องทางออนไลน์</p> <p>3.8 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เรื่อง การคำนวณราคา ค่าแรง และวัสดุ ในการแปรรูปปลาน้ำจืด(ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา) การทาลูกค้า การประชาสัมพันธ์ มาตรฐานของสินค้า การบริการ และการเจรจาต่อรองราคา</p> <p>2. ผู้เรียนฝึกคำนวณราคา ค่าแรง และวัสดุ การทาลูกค้า และวิธีการประชาสัมพันธ์</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ และฝึกเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า โดยใช้บทบาทสมมติ และสถานการณ์จริง</p> <p>4. ผู้เรียน และผู้สอนสรุปกระบวนการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา (ปลาแดดเดียว ปลาตุกร้า ปลาต้ม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)</p>	1	4

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (กศ.ตน.7)
2. แบบประเมินความพึงพอใจ (กศ.ตน.10)
3. การนิเทศติดตามผลผู้เรียนหลังจบหลักสูตร (กศ.ตน.22)

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

