

หลักสูตร การแปรรูปปลา 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 โดยเฉพาะในพื้นที่เขตเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่

ประกอบกับข้อมูลสภาพพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์พื้นที่ทางกายภาพเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำ 2 ฝากฝั่ง ทั้งที่เกิดเองตามธรรมชาติและที่ขุดโดยกรมชลประทาน เพื่อนำน้ำไปใช้ในการประกอบเกษตรและบริโภค สภาพสังคมโดยทั่วไป ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง ทำนา การแปรรูปปลา เป็นแนวทางหนึ่งทางการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าปลาท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเดิมทำการแปรรูปปลา นอกจากนี้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัย และประสิทธิภาพการผลิต สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เห็นความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ รวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง ให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่ประกอบอาชีพอยู่ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้ประชาชนมีรายได้ และมีงานทำสามารถนำสินค้าออกขายสู่ท้องตลาดได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการแปรปลาได้อย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการแปรรูปปลาได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพของตนเองได้

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพ การแปรปลา ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 35 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 29 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำปลาบุดู	1. เข้าใจบอกและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาบุดูได้ 2. สามารถการแปรรูปสัตว์น้ำในรูปแบบปลาบุดูได้ 3. สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บปลาบุดูรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาบุดู -การเก็บรักษาปลาบุดู	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของปลาบุดูและการเก็บรักษาปลาบุดู -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำปลาบุดู -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปการทำปลาบุดู	1 ชม.	4 ชม.
2	การทำปลาบุดูทรงเครื่อง	1. เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำปลาบุดูทรงเครื่องได้ 2. สามารถการแปรรูปปลาในรูปแบบ การทำปลาบุดูทรงเครื่องได้ 3. สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บการทำปลาบุดูทรงเครื่องรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาบุดูทรงเครื่อง -การเก็บรักษาปลาบุดูทรงเครื่อง -ขั้นตอนการเก็บปลาบุดูทรงเครื่อง	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาบุดูทรงเครื่องและการเก็บรักษาปลาบุดูทรงเครื่อง -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบการเก็บปลาบุดูทรงเครื่องในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปปลาบุดูทรงเครื่อง	1 ชม.	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การทำน้ำพริกปลาผัดฉ่า	1.เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำน้ำพริกปลาผัดฉ่าได้ 2.สามารถการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำน้ำพริกปลาผัดฉ่าได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บการทำน้ำพริกปลาผัดฉ่ารูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาผัดฉ่า -การเก็บรักษา น้ำพริกปลาผัดฉ่า -ขั้นตอนการเก็บ น้ำพริกปลาผัดฉ่า	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปปลาในรูปแบบน้ำพริกปลาผัดฉ่าและการเก็บรักษา น้ำพริกปลาผัดฉ่า -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบการเก็บ น้ำพริกปลาผัดฉ่าในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปน้ำพริกปลาผัดฉ่า	1 ชม.	4 ชม.
4	การทำปลาบูดูหล่น	1.เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำปลาบูดูได้ 2.สามารถการแปรรูปปลาในรูปแบบ การทำปลาบูดูหล่นได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บปลาบูดูหล่นรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำปลาบูดูหล่น -การเก็บรักษา ปลาบูดูหล่น -ขั้นตอนการเก็บ ปลาบูดูหล่น	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาบูดูหล่นและการ เก็บรักษาปลาบูดูหล่น -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบการแปรรูปปลาในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปการทำปลาบูดูหล่น	1 ชม.	4 ชม.
5	การทำน้ำพริกปลาฟู	1.เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำน้ำพริกปลาฟูได้ 2.สามารถการแปรรูปปลาในรูปแบบน้ำพริกปลาฟูได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บการทำน้ำพริกปลาฟูรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาฟู -การเก็บรักษาการทำน้ำพริกปลาฟู -ขั้นตอนการเก็บ รักษา น้ำพริกปลาฟู	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปปลาในรูปแบบน้ำพริกปลาฟูและการเก็บรักษา น้ำพริกปลาฟู -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบแปรรูปปลาฟูในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปปลาฟู	1 ชม.	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การทำปลาสาม	1.เข้าใจและอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปปลาในรูปแบบการทำปลาสามได้ 2.สามารถการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาสามได้ 3.สามารถปฏิบัติการทำภาชนะสำหรับเก็บปลาสามรูปแบบต่างๆ ได้	-การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำปลาสาม -การเก็บรักษาปลาสาม -ขั้นตอนการเก็บรักษาปลาสาม	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์/ ส่วนผสมของการแปรรูปปลาในรูปแบบปลาสามและการเก็บรักษาปลาสาม -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบการเก็บปลาสามในรูปแบบต่างๆ -วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการในการแปรรูปปลาการทำปลาสาม	1 ชม.	4 ชม.
7	ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า	- การเลือกช่องทางการจัดจำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - วิธีการกำหนดราคาสินค้า	- วิทยากรให้ความรู้ทางทฤษฎีช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยากรออกแบบโลโก้กลุ่ม - ผู้เรียนฝึกการหาช่องทางการจัดจำหน่าย/การออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยากร/ผู้เรียนประเมินผลงาน, ชิ้นงานและกำหนดราคา	-	5 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

1. แบบทดสอบความรู้
2. แบบประเมินทักษะ
3. ประเมินจากชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
2. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน