

หลักสูตร การแปรรูปปลา

จำนวน 35 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ในสภาพปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากเป็นอย่างมาก เมื่อจำนวนประชากรเพิ่มขึ้นแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นมาขึ้นหรือทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ จึงได้นำนโยบาย ยุทธศาสตร์ มาสู่การปฏิบัติเพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย และประชาชนมีรายได้ และมีอาชีพเสริมจากการพัฒนาอาชีพการที่หลากหลายรูปแบบเป็นที่น่าสนใจและนำไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ

การจัดทำหลักสูตร การแปรรูปปลา จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองการเรียนรู้ และคนในชุมชนในพื้นที่อำเภอคลองเขื่อน ที่ต้องการจะสร้างรายได้ ได้มีทักษะในการฝึกอาชีพ ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สินค้าตรงความต้องการของตลาด และสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้ต่อไปอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพของท้องถิ่นอำเภอคลองเขื่อน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนในอำเภอคลองเขื่อนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคนในชุมชนและสังคม
3. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานได้
6. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรมสัมมนา เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีแนวคิดที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่อำเภอคลองเขื่อน
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและมีคุณธรรมในการฝึกออาชีพการแปรรูปปลา
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการธุรกิจสามารถเป็นผู้ประกอบการรายย่อยและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 3 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไป
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

เวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 35 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปปลา

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|---|--|--|--|---------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. ความรู้ เกี่ยวกับการ ประกอบ อาชีพการ แปรรูปปลา | 1.1 เพื่อให้ได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน | 5 ชม. | |
| | 1.2 เพื่อให้รู้จักการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา | 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ | 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ | | |
| | 1.3 เพื่อให้ได้มองเห็นแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปปลา | 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา | 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ | | |
| | 1.4 เพื่อให้ได้มองเห็นทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา | | 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | | |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|---|--|--|---|---------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2. การฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา | 2.1. เพื่อให้ได้เรียนรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ พื้นที่ ในการแปรรูปปลา | 2.1 ชั้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ พื้นที่ ในการแปรรูปปลา | 2.1 ให้ผู้เรียนได้ศึกษากระบวนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ พื้นที่ ในการแปรรูปปลา | | 5 ชม. |
| | 2.2. เพื่อให้รู้จักการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | 2.2 ความรู้ที่เกี่ยวกับการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | 2.2 อภิปรายความรู้ที่เกี่ยวกับในการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | | 20 ชม. |
| | 2.3. เพื่อให้รู้การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลา | 2.3 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลา | 2.3 ผู้เรียนฝึกการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลา | | |
| | 2.4 เพื่อให้ได้ฝึกปฏิบัติจริงในการแปรรูปปลา | 2.4 ฝึกปฏิบัติจริงในการแปรรูปปลา - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา - คุณธรรม จริตธรรมสำหรับประกอบอาชีพการแปรรูปปลา - ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ | 2.4 ฝึกปฏิบัติจริงในการแปรรูปปลา 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอนและวิธีการต่าง ๆ 5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 6. การคิดต้นทุน การตั้งราคาขาย กำไร | | |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|-------------------------|--|---|---|---------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 3. การบริหารจัดการอาชีพ | <p>3.1 เพื่อให้สามารถบริหารจัดการ และการควบคุมคุณภาพการแปรรูปปลา</p> <p>3.2 เพื่อให้สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปปลา และทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.3 เพื่อให้สามารถจัดการความเสี่ยง</p> | <p>3.1 การบริหารจัดการ และการควบคุมคุณภาพการแปรรูปปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน - การวางแผนการผลิต <p>3.2 การจัดการการตลาดในการแปรรูปปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ - กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การวางแผนการตลาด <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง - ระยะเวลาที่แปรรูปกับการจำหน่าย - ราคาขาย - คู่แข่งขัน - การวางแผนการจัดการความเสี่ยง | <p>3.1 ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การบริหารจัดการอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ - ศึกษากำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการการตลาดที่เกี่ยวข้อง - ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง - ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง | 5 ชม. | - |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|--------|---|--|---|---------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | 3.4 เพื่อให้สามารถวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) | 3.4 การวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) | 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน - ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) - ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) | | |

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้ด้านการแปรรูปปลา
2. สื่อวัสดุอุปกรณ์ วัสดุดิบที่นำมาใช้ในการฝึกการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. ได้ผลงานการแปรรูปปลาที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนิภาพร นันทะสาร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวยุพา จุลแจ้ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางคล้า

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอคลองเขื่อน



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

ที่ ๙๓ /๒๕๖๕

วันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร “การแปรรูปปลา”

เรียน ผู้อำนวยการการศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

๑. เรื่องเดิม หนังสือบันทึกข้อความ ที่ ๙๓/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๖๕ เรื่อง ขออนุมัติโครงการ หนึ่งอำเภอ หนึ่งอาชีพ หลักสูตร “การแปรรูปปลา”

๒. ข้อเท็จจริง กศน.อำเภอคลองเขื่อน ได้จัดทำหลักสูตร “การแปรรูปปลา” กลุ่มเป้าหมายเป็นประชาชนในพื้นที่อำเภอคลองเขื่อน ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพการแปรรูปปลา สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ รายละเอียดดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อกฎหมาย ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔

๔. ข้อพิจารณา จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวนิภาพร นันทะสาร)

ครู กศน.ตำบล

(นางสาวยุพา จุลฉิ่ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางคล้า

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอคลองเขื่อน