

หลักสูตรการทำปลาต้มปราจีนและการแปรรูปปลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน สืบเนื่องจากการที่รัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้เทคโนโลยีของประชาชนในยุคดิจิทัล เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาศักยภาพของตนเอง และมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี และนโยบาย Thailand 4.0 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้เร่งสร้างความรู้ความเข้าใจกับประชาชนทุกระดับ เพื่อเปลี่ยนคนไทยให้เป็นคนไทย 4.0 ที่มีความรู้ ความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม และทักษะอาชีพที่สูงขึ้น มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีอัตลักษณ์ความเป็นไทย และมีทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสมัยใหม่ในการการขายเชิงออนไลน์

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยังมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ 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 และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริม การขายของผ่านช่องทางออนไลน์ให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และการใช้เทคโนโลยีในการขาย
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา 5 ชั่วโมง ทฤษฎี 1 ชั่วโมง ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนบอกความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูปปลาได้ 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา คุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการแปรรูปปลาได้ 3. บอกวัสดุและอัตราส่วนผสมของการแปรรูปปลา แต่ละชนิดได้(ปลาแดดเดียว ปลาดุกร้า ปลาสาม ปลาเส้น ข้าวเกรียบปลา)	1.ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 1.5 การขายของผ่านช่องทางออนไลน์	1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเทอร์เน็ต เกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ความรู้เบื้องต้นคุณธรรม จริยธรรมเกี่ยวกับการแปรรูปปลา 2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับอาชีพการแปรรูปปลา 3. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์	1	

				มาวิเคราะห์ตนเอง เพื่อตัดสินใจ ประกอบอาชีพ 5. สรุปช่องทางการ ประกอบอาชีพและ ตัดสินใจของตนเอง		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปปลาได้ 2. สามารถแปรรูปปลาได้ถูกต้อง 3. เก็บรายละเอียดวิธีทาและเคล็ดลับของการแปรรูป การรักษาความสะอาด 4. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปปลาได้ครบทุกขั้นตอน	2. ทักษะการประกอบอาชีพ 2.1 การวัตถุดิบในการแปรรูป 2.2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.3 วิธีการคัดเลือกปลาแต่ละประเภท 2.4 วิธีการแปรรูปปลา - ปลาต้ม 2.5 วิธีการเก็บรายละเอียดในวิธีทาและเคล็ดลับของการแปรรูปปลา และการรักษาความสะอาด	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับประเภทของการแปรรูปปลา (ปลาต้ม) 2. ผู้เรียนศึกษาดูงานและสัมภาษณ์/สนทนากับผู้ประกอบการการแปรรูปปลา (ปลาต้ม) 3. ผู้เรียนชมการสาธิตของวิทยากรพร้อมสัมภาษณ์ขั้นตอนและวิธีการการแปรรูปปลา (ปลาต้ม) 4. ผู้เรียนฝึกการแปรรูปปลาน้ำจืด (ปลาต้ม) 5. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน		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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(...นายสงวน มุลวงศ์...)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาววิไลรัตน์ ศรีรุ่ง)

ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

