

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลานิลแดดเดียว จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำปลานิลแดดเดียว ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกใน การสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำ อย่างยั่งยืน ของประชาชนการแปรรูปอาหารการทำปลานิลแดดเดียว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่ แตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว หลายแบบในแต่ละ ท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำปลานิลแดดเดียว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน หลักการของหลักสูตร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำปลานิลแดดเดียว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำปลานิลแดดเดียว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลานิลแดดเดียว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลานิลแดดเดียว ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลานิลแดดเดียว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๙ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลานิลแดดเดียว	๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลานิลแดดเดียว -สามารถบอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปได้ -บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำปลานิลแดดเดียว ๒.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียวได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียวได้	- ชนิดของปลาที่สามารถ นำมาแปรรูป -การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูปในการทำปลานิลแดดเดียว -ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลานิลแดดเดียว -เทคนิคในการทำปลานิลแดดเดียว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๒	-	๒
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลานิลแดดเดียว	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลานิลแดดเดียวได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การหมักปลา - การตากแดด	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูลิขิตวีดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	๖	๖
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลานิลแดดเดียว	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน	๓.๑ การบริหารจัดการการทำปลานิลแดดเดียว - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลานิลแดดเดียว	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิตจัดให้ผู้เรียน - สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ และ การใช้	๑	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
		<p>๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปทานิลแดตเดียวได้</p> <p>- การจำหน่ายปทานิลแดตเดียวไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>๓.๒ การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายปทานิลแดตเดียวสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- การวิเคราะห์ศักยภาพ ในการทำปทานิลแดตเดียว</p> <p>๑) ระยะเวลาที่ทำกับ การจำหน่าย</p> <p>๒) รูปแบบการทำปทานิลแดตเดียว</p> <p>๓) ราคาขาย</p> <p>๔) คู่แข่ง</p> <p>- การวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตาราง การปฏิบัติงาน</p>	<p>ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>- ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p>			
			รวม		๓	๖	๙

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำปลานิลแดดเดียว
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำปลานิลแดดเดียว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปรียารัตน์ พวงนาค)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายไมโนย โรบริรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกาบเชิง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอกาบเชิง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำปลานิลแดดเดียว จำนวน ๙ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำปลานิลแดดเดียววิธีการเลือกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปและการเลือกวัตถุดิบ ที่ดีที่นำมาใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลานิลแดดเดียว ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ ๔. การบริหารจัดการ - การจัดการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว - การลดต้นทุน ๒.การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลานิลแดดเดียว ๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลานิลแดดเดียว ๔. การวางแผนการดำเนินงานแบบ ตารางการปฏิบัติงาน	๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การคัดสรรชนิดของปลา ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำปลานิลแดดเดียว	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลานิลแดดเดียวได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การหมักปลาวิธีการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิล แดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำปลานิล แดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลานิลแดด เดียว ได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลานิล แดดเดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การตากแดด	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....