

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียวเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มและปลาแดดเดียวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว
- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว
- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาสดและปลาแดดเดียว	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>- สามารถบอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปได้</p> <p>- บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก</p> <p>ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้</p> <p>- เทคนิคในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>๒. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>- ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</p> <p>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</p>	<p>- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>- การเลือกประเภท ปลาที่นำมา</p> <p>แปรรูป ในการทำปลาสด</p> <p>- ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาสด</p> <p>- เทคนิคในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสด</p> <p>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p>	<p>- บรรยาย</p> <p>- ศึกษาจากใบความรู้</p> <p>- ดูลิขิตวีดีโอ</p> <p>- สาธิต</p> <p>- ฝึกปฏิบัติจริง</p>	๒	-	๒
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสดและปลาแดดเดียว	<p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสดและปลาแดดเดียว</p> <p>- อธิบายขั้นตอนการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</p> <p>- ฝึกปฏิบัติการทำปลาสดและปลาแดดเดียวได้</p>	<p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาสด</p> <p>- การฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>- การคัดแยกปลา</p> <p>- การล้างทำความสะอาด</p> <p>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</p> <p>- การหมักปลา</p> <p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</p> <p>- การฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>- การคัดแยกปลา</p> <p>- การล้างทำความสะอาดปลา</p>	<p>- บรรยาย</p> <p>- ศึกษาจากใบความรู้</p> <p>- ดูลิขิตวีดีโอ</p> <p>- สาธิต</p> <p>- ฝึกปฏิบัติจริง</p>	-	๖	๖

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
			-การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การตากแดด				
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาสามและปลาแดดเดียว	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้</p> <p>-ควบคุมคุณภาพ -ลดต้นทุน</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปลาสามและปลาแดดเดียวได้</p> <p>-ทำฐานข้อมูล -จำหน่ายปลาสามและปลาแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p>- การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดการจัดจำหน่าย</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาสามและปลาแดดเดียวสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p>๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย</p> <p>๒) รูปแบบการทำปลาสามและปลาแดดเดียว</p> <p>๓) ราคาขาย</p> <p>๔) คู่แข่ง</p> <p>- การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>- สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>- ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายจำหน่ายสินค้าฯลฯ</p>	๒		๒
รวม					๔	๖	๑๐

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว)

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา


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

การเทียบโอน

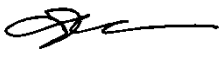
ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๔๕ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติ หลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจงจิตร แสงใส)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร..... หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียวจำนวน.....๖.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p><u>วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้น</u> เกี่ยวกับหลักสูตร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว วิธีการเลือกชนิดของปลาที่สามารถ นำมาแปรรูปและการเลือกวัตถุดิบ ที่ดีที่นำมาใช้ <u>วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ</u> <u>ปลาต้มและปลาแดดเดียว</u> ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้ม และปลาแดดเดียว ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ใน การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การคัดสรรชนิดของปลา ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒มีเทคนิคในการทำปลาต้มและปลา แดดเดียว</p>	-ภาคทฤษฎี ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาต้ม</u> ๑.ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ ๒.วิธีการทำปลาต้ม - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส ๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ จำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือใน การทำปลาต้ม ๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวน หลักสูตร ๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาต้ม ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิ ปัญญาและผู้รู้ ๕. วิทยาการสาธิตพร้อมกับบรรยาย ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการ เก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือ บริโภค</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ๓ชม.
วันที่..... เวลา.....	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</u> ๑.ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ ๒.วิธีการทำปลาแดดเดียว - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การตากแดด ๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือใน การทำปลาแดดเดียว ๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวน หลักสูตร ๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาแดดเดียว ๔.ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิ ปัญญาและผู้รู้</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ๓ชม.

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
		๕. วิทยากรสาธิตพร้อมกับบรรยาย ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการ เก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือ บริโภค ๖. ฝึกปฏิบัติการทำปลาแดดเดียว ๗. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้	
วันที่..... เวลา.....	<u>วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ</u> ๑. การบริหารจัดการการทำปลา ส้ม และปลา แดดเดียว - การจัดการควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาส้มและปลาแดด เดียว - การลดต้นทุนการทำปลาส้ม และปลาแดดเดียว ๒. การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาส้มและปลา แดดเดียว ๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการ ทำปลาส้มและปลาแดดเดียว ๔. การวางแผนการดำเนินงาน แบบ ตารางการปฏิบัติงาน	- อธิบาย/บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ออกแบบ	-ภาคทฤษฎี ๒ ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

