

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา
จำนวน 40 ชั่วโมง
กลุ่มวิชา พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา 2 ปี ที่พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เราเท่าทัน” เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคงมั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี เล็งเห็นความสำคัญในการฝึกอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน จึงได้ดำเนินการประชามคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการแปรรูปอาหารจากปลา เป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาดและประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา ร่วมกับประชาชนในชุมชน เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีได้มีรายได้และประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทอดผ้าขาวม้าโดยใช้ไหมประดิษฐ์เป็นวัตถุดิบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์และเกิดทักษะในการออกตลาด
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชน ผู้ที่ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

รวม 40 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา จำนวน 2 ชั่วโมง
 1. ประวัติความเป็นมา
 2. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา
 3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปอาหารประเภทปลา
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา จำนวน 10 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภทปลา
 2. ขั้นตอนการทำ การแปรรูปอาหารประเภทปลา
3. ขั้นตอนการแปรรูปอาหารประเภทปลา จำนวน 23 ชั่วโมง
 1. การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปอาหารประเภทปลา ทำงานได้ครบทุกขั้นตอน
4. การบริหารจัดการและการตลาด จำนวน 5 ชั่วโมง
 1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
 2. การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์
 3. ช่องทางการจัดจำหน่าย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

6. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์
2. youtube
3. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ได้สาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่ สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา	1. เพื่อทราบประวัติความเป็นมา 2.เพื่อทราบความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา 3.เพื่อทราบภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปอาหารประเภทปลา	1. ประวัติความเป็นมา 2.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารประเภทปลา 3.ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปอาหารประเภทปลา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง 1. วิธีการแปรรูปอาหารประเภทปลา 2.เทคนิคการแปรรูปอาหารประเภทปลา 3.ขั้นตอนการทำงานแปรรูปอาหารประเภทปลา 4. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้	2 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารประเภทปลา	1. เพื่อบรรเทาการเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภทปลา 2. เพื่อบรรเทาขั้นตอนการทำงาน แปรรูปอาหารประเภทปลา	1. การเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภทปลา 2. ขั้นตอนการทำงานแปรรูปอาหารประเภทปลา	วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ สิ่งที่ต้องเตรียม 1. ปลา 2. มีด 3. เขียง 4. กะละมัง 5. เกลือ 6. ถุงบรรจุภัณฑ์	3 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
3. ขั้นตอนการแปรรูปอาหารประเภทปลา	1.สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน 2.เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	1. ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปอาหารประเภทปลาทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	1.ทำใบงาน/ชิ้นงาน การแปรรูปอาหารประเภทปลา 2.วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ 3.ลงมือปฏิบัติ แปรรูปอาหารประเภทปลา	3 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การบริหารจัดการ และการตลาด	1.เพื่อทราบการวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.เพื่อทราบการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	1.การวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	1.สอนการวางแผนการตลาด การบรรจุ ภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
รวม				40 ชั่วโมง	

กิตติมา

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางกิตติมา ดวงแข)

วิทยากร

จอน

ลงชื่อ.....

(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)

ครู กศน.ตำบล

จอน

ลงชื่อ.....

(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่ฝ่ายการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

นางสาวมุกดา

ลงชื่อ.....

(นางสาวมุกดา การงานดี)

ครูชำนาญการ

นางสาวลิ

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการ

(นางสาวลิ ธราวุธ)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา

จำนวน 40 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน / เดือน / ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
..... (1 วัน)	09.00น. – 15.00น.	1.การปฐมนิเทศ สร้างความคุ้นเคย ซึ่งกันและกัน - ความเป็นมา ระยะเวลาในการเรียน องค์ประกอบของหลักสูตรและเกณฑ์การประเมินชิ้นงาน - แนะนำวัสดุ / อุปกรณ์ในการทำแปรรูปอาหารประเภทปลา - เลือกวัตถุดิบและส่วนประกอบและการออกแบบแพคเกจเพื่อเพิ่มมูลค่า 2. แนะนำวิธีการเลือกเลือกปลาและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำการแปรรูปอาหารประเภทปลา 3.ให้ความรู้ภาคทฤษฎีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการการแปรรูปอาหารประเภทปลา ข้อควรระวังในการจัดเก็บหลังแพคเกจ	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
..... (2 วัน)	09.00น. – 15.00น.	ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติและสาธิต 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภทปลาดุกย่างแห้ง ปลาดุกย่างเปียกและส้มปลาดุก 2.การทำความสะดวกปลา - การล้างปลาสด - การควักไส้ปลา - การบั้งปลาหรือการแผ่ปลา 3.ข้อควรระวังในการแปรรูปอาหารประเภทปลาดุกย่างแห้ง ปลาดุกย่างเปียกและส้มปลาดุก - ระวังคมมีดบาดมือ 4. การหมักปลาหรือการแช่ปลาด้วยน้ำเกลือเพื่อทำปลาดุกแห้ง 5. วิธี/ขั้นตอนการหมักปลาด้วยวิธีต่างๆ - การหมักปลาดุกแห้ง ปลาดุกเปียกและส้มปลาดุก 6. การนำปลาที่ผ่านการหมักไปตากเพื่อทำปลาดุกย่างแห้ง 7. การนำปลาที่ผ่านการหมักไปทำปลาดุกย่างเปียกและส้มปลาดุก	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน / เดือน / ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
..... (4 วัน)	09.00น. – 15.00น.	ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติและสาธิต 1.ขั้นตอนการแปรรูปอาหารประเภทปลา/การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การเตรียมน้ำเพื่อแช่ปลาหรือหมักปลาก่อนตาก - การหมักปลา - การตากปลาที่หมักแล้วให้แห้งสนิท - การสังเกตปลาทากแห้งได้ที่ตามต้องการ - การคัดเลือกปลาทากแห้งที่พร้อมบรรจุภัณฑ์ - การัดขนาดปลาทากแห้งที่พร้อมบรรจุภัณฑ์ - การจัดการความเรียบร้อยและกลั่นหลังบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
..... (1 วัน)	09.00น. – 15.00น.	ขั้นตอนบรรจุและจัดทำแพคเกจ 1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. การจัดเรียงผลิตภัณฑ์เพื่อความสวยงาม 3. การจัดวางผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและสวยงาม 4. การบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อการขนส่ง การบริหารจัดการและการตลาด 1.การวิเคราะห์และวางแผนการตลาด 2.การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วิทยากรผู้สอน