

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปปลา(ปลาแดดเดียว/ปลาต้ม) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไทรลาค จังหวัดสุโขทัย

๑๑๑๑๑๑๑๑

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบัน คนไทยนิยมถนอมและแปรรูปอาหารไว้รับประทานได้นานมากขึ้น ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอาวัตถุดิบในพื้นที่มาทาแปรรูปและเป็น “ช่องทางหากิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านค้าเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกหา รับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกและแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารแปรรูปดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการถนอมอาหารจากปลามากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทาการแปรรูปปลายังมีน้อย โดยเฉพาะสามารถจำหน่ายในชุมชนที่มีนักท่องเที่ยว จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการแปรรูปปลา สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้ และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา มีหลักการดังนี้

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา มีจุดมุ่งหมาย ดังต่อไปนี้

1. กลุ่มเป้าหมายตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อม
2. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาชีพและบริหารจัดการอาชีพ การแปรรูปปลา ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. กลุ่มเป้าหมาย มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการSME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลาได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลาได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลาได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลาได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปปลา 1.3 แหล่งเรียนรู้	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ ได้แก่ - เตรียมวัสดุ - ปลา 2.2 การแปรรูปปลา - ปลาแดดเดียว - ปลาต้ม 2.3 บรรจุถุง เพื่อการบริโภคและจำหน่าย	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปจากปลา 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.2.2 การเตรียมวัสดุ 2.2.3 การทำปลาแปรรูปจากปลา 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 2.2 ขั้นทำปลาแปรรูปจากปลาได้ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2.1 ศึกษาข้อมูล เรียนรู้ ขอบข่ายการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปปลา จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ 2.2 ศึกษาแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพที่เลือกการแปรรูปปลา 2.3 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปปลา 2.4 ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามหลักสูตรเกี่ยวข้องกับการแปรรูปปลา 2.5 ชักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้	30 นาที	7 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4	4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการการ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p>	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการแปรรูปปลา
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต


การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายบุญพัฒน์ ฝ้ายอิม)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นายไพฑูรย์ โสวันทา)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองโกโรลาศ