

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปการทำปลาสามไร่ก้าง จำนวน 31 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

### ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีวศึกษาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของ หน่วยงาน สกร.อำเภอคลองขลุง เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันคนไทยนิยมทำการเกษตร ปลูกผัก เลี้ยงปลากันมากขึ้น ส่งผลทำให้ผลผลิตมีจำนวนมาก ราคา ผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำหลักสูตรการทำปลาสามไร่ เพื่อเป็นการให้ความรู้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้รับบริการสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน ทั่วไป

## ระยะเวลา

จำนวน 31 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 16 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปการทำปลาแห้ง	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาแห้ง 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาแห้ง ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาแห้ง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาแห้ง 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเล ที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาแห้ง ในรูปแบบที่เหมาะสมกับ	5 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	ตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 2.1.1สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบการทำปลาสาม 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 2.2 การทำปลาสาม 2.3 การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปการทำปลาสาม ไร้ก้าง 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบการแปรรูปการทำปลาสาม ไร้ก้าง 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปการทำปลาสาม ไร้ก้าง 2.2 ขั้นตอนการแปรรูปการทำปลาสาม ไร้ก้าง 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการแปรรูปการทำปลาสาม ไร้ก้าง 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำปลาสาม 2.4 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำปลาสาม ตามแผนการฝึกทักษะ 2.5 จัดบันทึกการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.7 ฝึกปฏิบัติจริง 2.7.1 การคัดเลือกวัตถุดิบ 2.7.2 การทำความสะอาด 2.7.3 ส่วนผสม 2.7.4 สาธิต/ปฏิบัติ 2.7.5 การดูแลรักษา	5 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	อธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	4.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 4.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	4.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 4.2 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การขายสินค้าออนไลน์	4.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย 4.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การขายสินค้าออนไลน์	3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ วิธีการแปรรูปการทำปลาส้มไร่ก้าง
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านการแปรรูปการทำปลาส้มไร่ก้าง

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

