

หลักสูตรระยะสั้น วิชาการแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 31 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้อง กับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอด ชีวิต จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอคลองขลุง ทำให้ทราบความ ต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลายนอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม "การแปรรูปอาหารจาก ปลา " เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้ ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นาน มากกว่าปลาสดสามารถนำมาแปรรูป เป็นปลาแดดเดียว ปลาร้า ปลาสาม ปลาหย่าง และนำมาทำน้ำพริก เพื่อช่วยในเรื่องการถนอมอาหาร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงจัดกิจกรรมโครงการศูนย์อาชีพชุมชนในชุมชน หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 31 ชั่วโมง ซึ่งเป้าหมายกลุ่มประชาชนมีอาชีพเกษตรกร เป็นอาชีพหลักทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย ทั้งนี้ช่วยให้แก้ปัญหาดังกล่าว โดยใช้เวลาร้าง จากการประกอบอาชีพ เป็นอาชีพเสริม ผู้ไม่มีอาชีพ และผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต จนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิด ความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและ เท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลามุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา ทฤษฎี 15 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 16 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการแปรรูปอาหารจากปลา	เพื่อให้ผู้เรียนช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา ความต้องการของตลาด การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้	ช่องทางการประกอบอาชีพ -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ-ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาชีพ -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งเรียนรู้อาชีพ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ -เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากปลา -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	5 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ - ประเมินจากการปฏิบัติ - ชิ้นงาน

		- ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารจากปลา		วัสดุ อุปกรณ์-แหล่งเรียนรู้		
2	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา	- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา สถานที่ / พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารจากปลา - การทำความสะอาดวัตถุดิบ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร - ขั้นตอนแปรรูปอาหาร - ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา -การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร - การทำความสะอาดวัตถุดิบ -การแปรรูปอาหารจากปลา - ขั้นตอนแปรรูปอาหารจากปลา	วิทยากรอธิบายขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำความสะอาด การแปรรูป		5 ชั่วโมง
3	การออกแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	วิทยากรอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	5 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
4	การขายสินค้าออนไลน์	อธิบายช่องทางการขาย การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	ช่องทางการขาย การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	การขายสินค้าออนไลน์การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	5 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา
4. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
5. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

