

## หลักสูตรระยะสั้น วิชาการทำปลาต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง



#### ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2568” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีวศึกษาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นการศึกษาลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง ได้ให้ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล ในหลักสูตรการทำปลาต้ม กลุ่มประชาชนมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวเพิ่มใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มอาชีพเสริมและผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีวศึกษาการทำปลาต้ม เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

#### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำปลาต้ม มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง

2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำปลาสด

3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำปลาสด

#### เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา      ทฤษฎี    2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ      8 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการแปรรูปอาหารการทำปลาสด	เพื่อให้ผู้เรียนช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาสดความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสดความต้องการของตลาด การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาสด	ช่องทางการประกอบอาชีพ -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาชีพ -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งเรียนรู้อาชีพ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ -เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์	ประกอบอาชีพ การแปรรูป -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ประกอบอาชีพ การทำปลาสด -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาชีพ วัสดุ อุปกรณ์ -แหล่งเรียนรู้	30 นาที	30 นาที ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ - ประเมินจากการปฏิบัติ - ชิ้นงาน

2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสด</li> <li>สถานที่ / พื้นที่</li> <li>-การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาสด</li> <li>การทำความสะดวกวัตถุดิบ</li> <li>-ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาสด</li> <li>- ขั้นตอนการทำปลาสด</li> <li>ชั้นการดูแลรักษาการทำปลาสดเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสด</li> <li>-การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาสด</li> <li>ในการทำความสะดวกวัตถุดิบ</li> <li>-การทำปลาสด</li> <li>- ขั้นตอนการทำปลาสด</li> <li>ชั้นการดูแลรักษาการทำปลาสด</li> </ul>		30 นาที	6 ชั่วโมง  30 นาที
3	การออกแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	วิทยากรอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	30 นาที	30 นาที
4	การขายสินค้าออนไลน์	อธิบายของทางการขาย การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	ของทางการขาย การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	การขายสินค้าออนไลน์ การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพได้	30 นาที	30 นาที

### 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

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบ