

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การแปรรูปอาหารการทำปลาสามและปลาแดดเดียวจำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปปลา โดยการทำให้ปลาสามและปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน การแปรรูปอาหารการทำปลาสามและปลาแดดเดียวเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา ยาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกันทั้ง การเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาสามและปลาแดดเดียวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาสามและปลาแดดเดียวขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำปลาสามและปลาแดดเดียว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

- มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
- ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

- มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
- มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำปลาสามและปลาแดดเดียว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนกา รเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถบอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปได้ - บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว <p>๒. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป - การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาซึ่ม - ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาซึ่ม - เทคนิคในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่ม - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต 	๓	-	๓
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว	<p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายขั้นตอนการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้ 	<p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาซึ่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การหมักปลา <p>วิธีการ/ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกปลา - การล้างทำความสะอาดปลา - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การตากแดด 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง 	-	๖	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนกา รเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ -ควบคุมคุณภาพ -ลดต้นทุน ๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียวได้ -ทำฐานข้อมูล -จำหน่ายปลาซึ่มและปลาแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว ๓.๒ การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาซึ่มและปลาแดดเดียวสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว ๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย ๒) รูปแบบการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว ๓) ราคาขาย ๔) คู่แข่ง - การวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงานแบบตารางการปฏิบัติงาน	- อธิบาย/บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ออกแบบ	๓	-	๓
รวม					๖	๖	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำปลาซึ่มและปลาแดดเดียว
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (ปลาซึ่มและปลาแดดเดียว)

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา


1. หลักฐานการประเมิน
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
3. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

- ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๔๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจงจิตร์ แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน พ.ศ..... ถึง วันที่เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ เวลา	<p><u>๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิค</u> <u>เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำ</u> <u>ปลาต้มและปลาแดดเดียว</u></p> <p>- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>-การเลือกประเภท ปลาที่นำมาแปรรูป ในการทำปลาต้ม/ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาต้ม</p> <p>-เทคนิคในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p> <p><u>วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</u></p> <p>๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p> <p>๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>๒มีเทคนิคในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี ๓ ชม.</p>
วันที่ เวลา	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาต้ม</u></p> <p>๑.ขั้นเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>๒.วิธีการทำปลาต้ม</p> <p>- การคัดแยกปลา</p> <p>- การล้างทำความสะอาด</p> <p>- การผสมปลาและเครื่องปรุงรส</p> <p>๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำปลาต้ม</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาต้ม</p> <p>๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตพร้อมกับบรรยายขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน พ.ศ..... ถึง วันที่เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ เวลา	<p><u>ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว</u></p> <p>๑.ขั้นเตรียมการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ <p>๒.วิธีการทำปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การล้างทำความสะอาด - การผสมปลาและเครื่องปรุงรส - การตากแดด <p>๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยากรสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๒.วิทยากรและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยากรบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๔.ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยากรสาธิตพร้อมบรรยายขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p> <p>๖. ฝึกปฏิบัติการทำปลาแดดเดียว</p> <p>๗. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>
วันที่ เวลา	<p><u>วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ</u></p> <p>๑. การบริหารจัดการการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มและปลาแดดเดียว - การลดต้นทุนการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว <p>๒.การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายปลาต้มและปลาแดดเดียว 	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบาย/บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ออกแบบ 	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี๓ชม.</p>

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาแดดเดียว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน พ.ศ..... ถึง วันที่เดือน พ.ศ. เวลาเรียน.....ถึง.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำปลาต้มและปลาแดดเดียว ๔. การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน		

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....