

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตรการทำปลาสด จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยพัฒนาศักยภาพ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ปลาเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย รสชาติอาจแตกต่างกันไปตามรสนิยม และชนิดของปลาในแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็ม ปลาน้ำจืดประชาชนนิยมเลี้ยงเพื่อขาย และประกอบอาหารภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ปลาน้ำจืดแปรรูป เพื่อจำหน่าย ในท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ ผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดจะมีอยู่ ๒ ประเภทใหญ่ ๆ คือผลิตภัณฑ์จากปลาที่ไม่ผ่านการหมัก เช่น ปลารมควัน ปลากรอบ ปลาหย่าง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก เช่น ปลาร้า ปลาเจ่า ปลาส้ม เป็นต้น ปลาน้ำจืดแทบทุกชนิดสามารถนำมาทำการแปรรูปในลักษณะดังกล่าว แต่การที่จะใช้ปลาชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของปลา รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ จึงจัดหลักสูตรการทำปลาสดเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ การสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดการเรียนการสอนหลักสูตร การทำปลาสด โดยนำปลาที่มีอยู่พื้นที่มาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่นทั้งเนื้อหาระยะเวลาเรียนและการจัดกระบวนการเรียนรู้

๓. เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้นได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพหลักและต้องการมีอาชีพเสริม

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำปลาต้ม	๑.๑ อธิบายความ สำคัญในการ ประกอบอาชีพการ ทำปลาต้มได้ ๑.๒ อธิบายความ เป็น ไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ ทำปลาต้ม ได้แก่ การวางแผนและ การบริหารจัดการ การหาแหล่ง เงินทุนความ ต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ได้	๑.๑ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน ประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒.๑ การวางแผนและ การบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและ การจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของ ตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัด จำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จาก แหล่งเรียนรู้ และเครือข่าย ที่ เกี่ยวข้อง ๑.๔ การตัดสินใจเลือกอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่อ ต่างๆ สถานที่ ประกอบการ สื่อ ของจริง ภูมิปัญญา ในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์ อาชีพจากข้อมูล ต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานใน สถานประกอบการ และแหล่งเรียนรู้	๒	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๑.๓ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๑.๔ สามารถตัดสินใจเลือกอาชีพได้</p>	<p>๑.๔.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๔.๒ สถานประกอบการ</p> <p>เครือข่าย กลุ่ม และองค์กร ตัวอย่างที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ ผู้เรียนตัดสินใจเลือกอาชีพ</p>		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาสาม	<p>๒.๑ อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาสาม</p> <p>๒.๒ สามารถเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้</p> <p>๒.๓อธิบายขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๒.๔ บรรจุภัณฑ์ขนมเทียน</p>	<p>๒.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาสาม</p> <p>๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบ</p> <p>๒.๓ วิธีการขั้นตอนการดำเนินการทำปลาสาม</p> <p>๒.๔ ความรู้เกี่ยวกับการผลิตบรรจุภัณฑ์ขนมเทียน</p>	<p>๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำปลาสาม</p> <p>๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำปลาสาม</p> <p>๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำปลาสาม</p> <p>๒.๕ วิทยากรบรรยายและสาธิต</p> <p>๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๒.๗ ทดสอบหลังเรียน</p> <p>๒.๘ ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง</p>	๑	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำปลาสด	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำปลาสดได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้แก่ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพ การทำปลาสด และการแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำปลาสดได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำปลาสด</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษาคุณภาพของขนมเทียน</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิต</p> <p>๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้า</p> <p>๓.๒ จัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ ทำฐาน ข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทางการตลาด</p> <p>๓.๒.๒ ประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ ส่งเสริมการขาย และการบริการ</p> <p>๓.๒.๔ การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการให้ผู้เรียน</p> <p>๓.๑.๑ ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การบริหารจัดการ</p> <p>๓.๑.๒ วิทยากรบรรยายการ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ</p> <p>๓.๑.๓ ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๑.๔ วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางใน การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ ผู้เรียนศึกษาข้อมูล การตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดจากแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญา</p> <p>๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการตลาด</p> <p>๓.๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การ คิดต้นทุนการผลิต กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย และการ กระจายสินค้า</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ ผู้เรียนสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อลดต้นทุน การผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้า จากผู้จำหน่ายที่หลากหลาย</p>	๒	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>๓.๓.๒ ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในด้านต่างๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๓.๓ อภิปรายแสวงหาแนวทางจัดการความเสี่ยงจากภูมิปัญญาและผู้เชี่ยวชาญ</p>		
๔	โครงการประกอบอาชีพ การทำปลาต้ม	<p>๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพที่ดีได้</p> <p>๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบได้เหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ การทำปลาต้ม</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำปลาต้ม</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำปลาต้ม</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ การทำปลาต้ม</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ การทำปลาต้ม</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	๑	๓

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. ตัวอย่างชิ้นงาน
๓. วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ
๔. ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินทางทฤษฎีร้อยละ๑๐
๒. การประเมินเวลาเรียนร้อยละ๑๐
๓. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสวยงาม
 - ความคิดสร้างสรรค์
 - ความสนใจความรับผิดชอบในเวลาเรียน
๔. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - แบบประเมินผลก่อน/ระหว่างเรียน/หลังเรียน
 - แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียน
 - แบบประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงที่จะจำหน่ายได้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายชวกร นิลทัย)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวอภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ