

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจ ยิ่งมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดการจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจน ต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไปอาชีพการทำปลาแปรรูป จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็น ทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมี งานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

**หลักการ**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเป็รียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ

รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการปลาแปรรูปเป็นอาชีพได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑.ผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๑๒ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๘ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา	๑.๑ บอกความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการแปรรูปปลาได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ใน อาชีพการแปรรูปปลาได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง	๓	

<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา</p>	<p>๒.๑ บอกประวัติของการแปรรูปปลา</p> <p>๒.๒ บอกอุปกรณ์การแปรรูป ปลา</p> <p>๒.๓ บอกวิธีการการแปรรูป ปลา</p>	<p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</p> <p>๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่/พื้นที่</li> <li>- การเตรียมวัสดุ</li> <li>- การทำปลาแปรรูป</li> <li>- ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา ปลาข้าวคั่ว/ปลาแดดเดียว</li> </ul> <p>๒.๒ ชั้นทำปลาแปรรูปได้ ปลาปลาข้าวคั่ว/ปลาแดดเดียว</p> <p>๒.๓ ชั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการบรรยายการแปรรูปอาหารปลา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</li> <li>-การแปรรูปจากปลาปลาข้าวคั่ว/ปลาแดดเดียว</li> </ul> <p>๒.ฝึกปฏิบัติการทำปลาข้าวคั่ว/ปลาแดดเดียว</p>	<p>๓</p>	<p>๓</p>
<p>๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๓.๑ การสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจาย สินค้าได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิต</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการ ตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	<p>๒</p>	<p>๑</p>

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพจัดจำหน่ายได้
๓. ประเมินความพึงพอใจของลูกค้า

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ เอกสารหลักฐานการศึกษา ๑. หลักฐานการประเมินผล ๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ    | ครูผู้ช่วย   |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา      | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางจารุณี ดอนเหลือง    | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายฤทธิชัย นิพลรัมย์   | ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นายอิทธิฤทธิ์ คำจันทร์ | ครู กศน.ตำบล |

## คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาครระแสร์ | ครูชำนาญการ |
|-----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวนวลวรรณ วรรณพ )

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

( นายสุคนธ์ ทองศรี )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตร แปรรูปอาหารจากปลา จำนวน ๑๒ ชั่วโมง ( เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

เวลา .....

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่.....	เวลา.....	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความ เป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และ ผู้เรียนร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทาง การประกอบ อาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่.....	เวลา.....	๑.วิทยากรบรรยายการแปร รูปอาหารปลา -ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา -การแปรรูปจากปลา ปลาข้าวคั่ว/ปลาแดดเดียว ๒.ฝึกปฏิบัติการทำปลาข้าว คั่ว/ปลาแดดเดียว	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่.....	เวลา.....	๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

		๓.๒ การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า	
--	--	--	--

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 ( )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ตรีช  
 ( )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
 ( )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
 ( )  
 วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม