
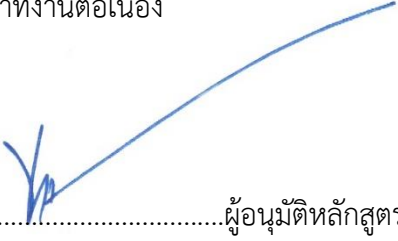


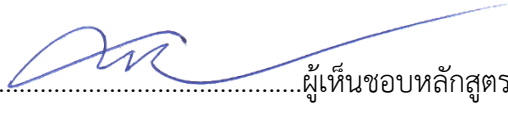
หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการแปรรูปปลา (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้อย่างดีเยี่ยม ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน. ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวบุสกร โคตรชมภู)
เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางจามรี ภูเมฆ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(ดร.คำดี จันทะเกษ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ชื่อหลักสูตร วิชาการแปรรูปปลา จำนวน 12 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ความเป็นมา

พื้นที่อำเภอท่าบ่อ ส่วนใหญ่ประชาชนประกอบอาชีพทางการเกษตร เมื่อว่างจากการทำนาจะทำอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ คือการแปรรูปปลา จากสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่รอด

การแปรรูปปลาใช้กรรมวิธีในการถนอมอาหารเพื่อให้เก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน และเป็นการแปรรูปวัตถุดิบที่มีมากในชุมชนให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และเป็นอาชีพที่ทำให้ครอบครัวมีรายได้และสามารถพึ่งพาตนเองได้ อีกทั้งยังเป็นแนวทางส่งเสริมให้เกิดกลุ่มอาชีพต่างๆในชุมชนเพิ่มขึ้นอีกหลายกลุ่มในอนาคตและวางแนวทางการพัฒนาส่งเสริมด้านอาชีพ ด้านการเกษตรกร และการพัฒนาด้านการจัดการความรู้แบบบูรณาการ โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็ง และยั่งยืน ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรม กศน.ตำบลน้ำโมงจึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ท้องถิ่นและหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ ควบคู่กับการฟื้นฟู และอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ไปพร้อมกับการพัฒนาด้านคุณธรรม จริยธรรม และมุ่งเน้นให้เกษตรกรเกิดการรวมกลุ่ม และสร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มองค์กรต่างๆ ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรด้านเกษตรกรรมที่เน้นการจัดการศึกษาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. ประชาชนสามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปปลา
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายได้
5. สามารถเป็นอาชีพให้กับชุมชนได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน รวม 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา	1. บอกความสำคัญ ของ การประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา 1.2 บอกความเป็นไป ใน การประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา ได้แก่ ทุน การตลาด แรงงาน วัสดุอุปกรณ์ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ จำหน่าย การแปรรูปปลา	ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปปลา 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป ปลา 1.2.1 ทุน 1.2.2 ความต้องการของตลาด 1.2.3 การใช้แรงงาน 1.2.4 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.5 การเลือกทำเล 1.2.6 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพตามศักยภาพ 5 ด้าน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบ อาชีพ	1. ฝึกการแปรรูปปลา 2. อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เพื่อขอรับการ สนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพและใช้ ในการดำเนินการ ประกอบอาชีพต่อไป	1	2
2	2. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา	2.1 เตรียมการ ประกอบ อาชีพการแปรรูปปลา ได้แก่สถานที่/ พื้นที่ องค์ประกอบ วัสดุอุปกรณ์และความรู้ ที่เกี่ยวข้องได้ 2.2 สามารถแปรรูปปลา 2.3 สามารถดูแล รักษา และจำหน่ายได้	1. ชั้นเตรียมการประกอบ อาชีพการแปรรูปปลา 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 องค์ประกอบส่วน ต่าง ๆ ของปลา 2.1.3 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาชีพ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 2.2 ชั้นตอนการแปรรูปปลา 2.2.1 การแปรรูปปลา 2.3 ชั้นการปฏิบัติดูแล รักษาการแปรรูปปลาเพื่อ จำหน่าย	วิทยากรอธิบายพร้อมให้ ผู้เรียน ให้ ฝึกทักษะการแปรรูปปลา ให้ถูกวิธี - การเตรียมปลา - เตรียมอุปกรณ์ในการ แปรรูปปลา 2.2 ดำเนินการเรียนรู้ และฝึกทักษะ ตามหลักสูตร 2.3 จัดบันทึกผลการ เรียนรู้ 2.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล ผู้เรียนตามที่ หลักสูตร กำหนด		

3	<p>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</p>	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการการแปรรูปปลาได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุน - แผนการผลิต <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปปลาได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูล - ประชาสัมพันธ์ - กระจายการ ผลผลิต - วางแผนการตลาด 	<p>การบริหารจัดการการแปรรูปปลา</p> <p>3.1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการแปรรูปปลา</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.2 การจัดการการตลาดในการแปรรูปปลา</p> <p>3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.3 การกระจายผลผลิต</p> <p>3.2.4 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพและการจัดการความเสี่ยงกับผลการดำเนินงาน</p> <p>1) ประเภทของการแปรรูปปลา</p> <p>2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปปลา</p> <p>3) ผลต้นทุน-กำไรที่จากการแปรรูปปลา</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุน ต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.2. 2 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	1	2
---	---	---	--	---	---	---

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การแปรรูปปลา
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการแปรรูปปลา
3. เนื้อหาวิชาการแปรรูปปลา
4. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปปลา
5. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

วัดและประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ 20 : 80 โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของคะแนนภาคทฤษฎี หรือ 12 คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ 60 คะแนน

2. การประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์

2. ผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการชงกาแฟที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้ว สามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้