

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การถนอมอาหารจากปลา จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสามง่าม สำนักงาน สกร.จังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มนุษย์และสัตว์ต่างๆ ไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ถ้าขาดพืช เมื่อปราศจากพืช สัตว์ต่างๆ

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบัน คนไทยนิยมถนอมและแปรรูปอาหารไว้รับประทานได้นานมากขึ้น ซึ่งก็มีผู้ที่นำเอาวัตถุดิบในพื้นที่มาทำแปรรูปและเป็น “ช่องทางหากิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีร้านค้าเป็นจำนวนมาก มีทั้งตั้งโต๊ะ หรือรถเข็น และออกบูทขาย อยู่ในศูนย์การค้า บริเวณสถานศึกษา ชุมชน สามารถเลือกมารับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกและแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารแปรรูปดังกล่าว ทำให้ผู้ที่สนใจเรียนการถนอมอาหารจากปลา (ปลาต้มและปลาจ่อม)มากขึ้น แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำการถนอมอาหารจากปลา (ปลาต้มและปลาจ่อม)ยังมีน้อย โดยเฉพาะสามารถจำหน่ายในชุมชนที่มีนักท่องเที่ยว จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการถนอมอาหารจากปลาสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษา ชั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา จำนวน 4 ชั่วโมง
 - ประวัติและความเป็นมาของการถนอมอาหาร
 - อุปกรณ์การทำ
 - วิธีการและขั้นตอนการทำปลา
 - วิธีการบรรจุและการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา จำนวน 30 นาที
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
 - ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด
 - การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย
4. โครงการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ
 - ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ
6. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
7. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การถนอมอาหารจากปลา
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร วิชา การถนอมอาหารจากปลา ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลาได้แก่ ทุน การตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ท่าเลที่ตั้ง บรรจุหีบห่อ และขนส่ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพจำหน่าย	1.1 ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพ การถนอมอาหารจากปลา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการการถนอมอาหารจากปลา 1.2.1 ทุน 1.2.2 ความต้องการของตลาด 1.2.3 การใช้แรงงาน 1.2.4 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.5 การเลือกท่าเลที่ตั้ง 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ 1.2.7 การขนส่ง 1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และท่าเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพจำหน่าย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน ประเทศและ โลกเพื่อนำข้อมูลมาคิด วิเคราะห์ และ ใช้ ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ค วาม เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่คิดว่า จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆและสอดคล้องกับศักยภาพของตนเองและชุมชน 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และภูมิ ปัญญา ร่วมกันอภิปรายทิศทาง ความก้าวหน้าและพัฒนาอาชีพการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารจากปลา ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้างเจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความ เสี่ยง จากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า	1	1

<p>2.ทักษะการประกอบอาชีพ การถนอมอาหารจากปลา</p>	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ การถนอมอาหารจากปลาได้แก่ สถานที่/พื้นที่ องค์ประกอบของพืช วัสดุอุปกรณ์ และความรู้ที่เกี่ยวข้องได้</p> <p>2.2 สามารถการถนอมอาหารจากปลาได้</p> <p>2.3 สามารถดูแลรักษาและจำหน่ายได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการปลูกเมล็ดอ่อน</p> <p>2.1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>2.1.2 องค์ประกอบส่วนต่าง ๆ ของพืช</p> <p>2.1.3 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.2 ขั้นตอนการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.2.1 การถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.2.2 การถนอมอาหารจากปลา</p> <p>1) ในโรงเรือน</p> <p>2) นอกโรงเรือน</p> <p>2.3 ชั้นการปฏิบัติดูแลรักษาการถนอมอาหารจากปลาเพื่อจำหน่าย</p>	<p>2.1จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้</p> <p>2.3จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อม จดบันทึก</p> <p>2.4จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>2.5 ดำเนินการเรียนรู้และ ฝึกทักษะตามหลักสูตร</p> <p>2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด</p> <p>2.8 ดำเนินการเรียนรู้และ ฝึกทักษะตามหลักสูตร</p>	<p>30 นาที</p>	<p>2</p>
---	--	---	--	----------------	----------

เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการการ ขยายพันธุ์พืชได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุน - แผนการผลิต <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการถนอมอาหารจากปลาได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูล - ประชาสัมพันธ์ - กระจายการผลิต - วางแผนการตลาด <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงาน ได้</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการขยายพันธุ์พืช</p> <p>3.1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารจากปลา</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.2 การจัดการการตลาดในการถนอมอาหารจากปลา</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 การวิเคราะห์ศักยภาพ และการจัดการความเสี่ยง กับผลการดำเนินงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ประเภทของการถนอมอาหารจากปลา 2) ค่าใช้จ่ายในการถนอมอาหารจากปลา 3) ผลกำไรที่จากการถนอมอาหารจากปลา 4) คู่แข่งขัน <p>3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน แบบ ตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 สํารวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการ ใช้ประโยชน์ของแหล่ง ทรัพยากรธรรมชาติ และทุน ต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การกำหนดและ การควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.1.3 ศึกษาการลด ต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้นและมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการตลาด จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 ศึกษาข้อมูล การตลาดและวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดใน ชุมชน ประเทศและโลก</p> <p>3.2.2 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาด</p>	30 นาที	1

เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.5 ครูและนักเรียนสามารถ ถอด บทเรียนตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง 2 3 4 ได้	3.5 การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	3 2.3 ดำเนินการตาม กระบวนการ จัดการตลาด เช่นการคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า 3.3 การจัดการความเสี่ยง จัด ให้ ผู้เรียนศึกษา 3.3.1 ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เรื่องการจัดการความ เสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์ การ จัดการความเสี่ยง พร้อมการวาง แผนการจัดการความ เสี่ยง 3 .4 การวาง แผนการดำเนินงาน 3.4.1ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการ วางแผน การดำเนินงานในแบบตาราง การปฏิบัติงาน (Gantt Chart) 3.5ครู และ ผู้เรียน ร่วมกัน ถอด บทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4		

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ชุมชน และแหล่งเรียนรู้อื่น ๆ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม