

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน ๙ ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก
 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
 ~~~~~

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายการศึกษาของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ ด้านการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ Learn to Earn โดยมีการจัดอบรมอาชีพเสริมในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ New Skill เพิ่มสมรรถนะ Up Skill หรือทบทวนทักษะ Re Skill ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำและอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข โดยมีการสำรวจความต้องการของประชาชนที่ต้องการมีอาชีพมีรายได้ เพื่อนำไปเลี้ยงครอบครัว ชนบทไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวานสีสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เป็นหลักสูตรอาชีพ เพื่อส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยใช้รูปแบบ การส่งเสริมการจัดการศึกษา ที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิต การสร้างอาชีพ และรายได้ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพบริบทพื้นที่ชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงวัตถุดิบ ระดับพื้นที่ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งปลาคืออาหารที่มีคุณค่าของร่างกาย เป็นแหล่งโปรตีนที่มีคุณภาพดี ร่างกายสามารถย่อยได้ง่าย มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายอย่างครบถ้วนที่สำคัญต่อร่างกาย การแปรรูปปลาเป็นการนำปลามาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า ยืดอายุการเก็บรักษาปลาให้นานขึ้น ช่วยให้มีอาหารจากปลาบริโภคอย่างไม่ขาดแคลนหรือไม่ใช้ฤดูกาล นอกจากนี้ยังช่วยรักษาคุณค่าทางอาหารของปลา ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและทำให้อาหารมีความปลอดภัยในการบริโภค รวมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปด้วย

จากการสำรวจพื้นฐาน รวมถึงการประชามติในหมู่บ้าน พบว่า ชุมชนมีความต้องการรับการส่งเสริมอาชีพ จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังสำโรง สังกัดศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงจัดหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง สามารถนำความรู้ไปใช้ ในชีวิตประจำวันและส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อม ความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา จากการเลือกใช้ วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา มีจุดมุ่งหมายดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาเรียน จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**หลักสูตรวิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน ๙ ชั่วโมง**

| ที่ | เรื่อง                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                  | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                               | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                       |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>การแปรรูปปลา | ๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้<br>ความเข้าใจ หลักการแปรรูป<br>และสามารถนำไปใช้ในการ<br>ประกอบอาชีพได้                                                                   | ๑.ความสำคัญของการประกอบ<br>อาชีพการแปรรูปปลา<br>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบ<br>อาชีพการแปรรูปปลา<br>๒.๑ ความต้องการของตลาด<br>๒.๒ การใช้แรงงาน<br>๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์<br>๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>๓. แหล่งเรียนรู้<br>๔. การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ | ๑. วิทยาการบรรยาย อุปกรณ์ ที่ใช้<br>ในการทำแปรรูปปลาและเทคนิค<br>การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์การทำ                                                       | ๑ ชม.        |         |
| ๒.  | ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การแปรรูปปลา   | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก<br>ประวัติของการแปรรูป<br>ปลาได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>บอกอุปกรณ์การแปรรูป<br>ปลาได้<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอก<br>วิธีการแปรรูปปลาได้ | ๑.ประวัติของการแปรรูปปลา<br>๒.การเลือกวัสดุ-อุปกรณ์ส่วนผสม<br>ของการแปรรูปปลา<br>- การทำปลาสาม<br>๓. ขั้นตอนการแปรรูปปลา<br>- การทำปลาแดดเดียว<br>๔. การเก็บรักษาปลาในรูปแบบ<br>ปลาสาม                                                                     | ๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต<br>การแปรรูปปลา<br>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการ<br>ทำปลาสาม<br>๓. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน<br>สรุปองค์ความรู้ร่วมกัน |              | ๖ ชม.   |

|    |                                 |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     |       |  |
|----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|
|    |                                 | ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย                                                                                                |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     |       |  |
| ๓. | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ | ๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>๒. ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๓. การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย | - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๑ ชม. |  |
| ๔. | การออกแบบบรรจุภัณฑ์             | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ สามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ในการแปรรูปปลาได้เหมาะสม                                                | ๑. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์<br>๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์<br>๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์<br>๔. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์                                                         | - วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔                                        | ๑ ชม. |  |

### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และทักษะการแปรรูปปลา

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม