

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
การทำปลาหมึกเพื่อการค้า จำนวน ๕๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสตึก

๑. ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองยาง พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ อยางพารา ปาล์มน้ำมัน ร่องลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคปลาหมึกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมีก็จะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ ปลาหมึกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของปลาหมึกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.ตำบลร่อนทอง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำปลาหมึกเพื่อการค้าเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

๓. วัตถุประสงค์

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของปลาหมึกได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิตได้
๓. กลุ่มเป้าหมายสามารถปรุงปลาหมึกในสูตรต่างๆได้
๔. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีความรู้
๒. กลุ่มเป้าหมายผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำปลาหมึกเพื่อการค้า ใช้เวลาเรียน ๕๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔๗ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

๑. ปลาสำอาหารของไทย

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- วัฒนธรรมการบริโภคปลา
- ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ
- ประเภทของปลา
- ปลาสำคู่เครื่องเคียง

๒. การเลือกวัตถุดิบการทำปลาสำเพื่อการค้า

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การทำปลาสำปลาทุสรุทองถิ่น
- เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
- วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของปลาสำ
- สูตรของการทำปลาสำชนิดต่างๆ

๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำปลาสำเพื่อการค้าชนิดต่างๆ

จำนวน ๔๗ ชั่วโมง

- การทำปลาสำปลาทุ
- การทำพริกแกง
- การทำปลาสำตาแดง
- การทำปลาสำมะขาม

๔. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน ๑ ชั่วโมง

๗. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
๓. วัตถุดิบในการทำ

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา