

หลักสูตรการทำปลาต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน



ความเป็นมา

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขโรค มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพ ในขณะที่เดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สกร.อำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำปลาต้ม
2. มีทักษะการทำปลาต้ม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำปลาต้ม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประโยชน์และความสำคัญของการทำปลาสามได้ 2. รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำปลาสามได้	1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำปลาสาม 1.2 ประโยชน์ของการทำปลาสาม 1.3 การเลือกวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาทำปลาสาม	1.1 ศึกษาข้อมูลความสำคัญและประโยชน์จากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการทำปลาสาม โดยคำนึงถึงทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่า โอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. จัดเตรียม วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำปลาสามได้ 2. สามารถลงมือปฏิบัติการทำปลาสามได้ 3. รู้ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสาม 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.3 งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาสามและการแปรรูปปลารูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการนำปลา มาแปรรูปเป็นปลาสาม 2.2.1 ส่วนผสมในการทำปลาสาม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย	1 ให้ความรู้เกี่ยวกับแปรรูปการทำปลาสาม 2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ การทำปลาสาม 3 ลงมือฝึกทักษะการทำปลาสาม 1) การคัดเลือกวัตถุดิบ 2) การทำความสะอาดวัตถุดิบ (ปลา กระเทียม) 3) ส่วนผสม 4) สาธิต/ปฏิบัติ 5) บรรจุหีบห่อ 6) การเก็บรักษาเพื่อการจัดจำหน่าย	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3	การคิดต้นทุน-กำไร	1.คิดต้นทุน-กำไรจากการจำหน่าย	1.คิดต้นทุน-กำไร	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน-กำไร 2.ให้ผู้เรียนฝึกคิดต้นทุน-กำไร	30 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการตลาด	1.อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำปลาสามได้	1. ช่องทางการจัดการตลาดของการทำปลาสาม	วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำฐานข้อมูลลูกค้า ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย ช่องทางการตลาด การขายสินค้าออนไลน์	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร
วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

