

หลักสูตรวิชาการทำปลาต้ม จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน สกร.ภารกิจต่อเนื่อง 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ 1.3 การศึกษาต่อเนื่อง 1) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่การศึกษา ด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้เกิด กับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้นปลาเป็นอาหารที่นิยมและ เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทยเป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิด การแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่งผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป เพื่อจำหน่าย ในท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการเช่นปลาต้ม ปลากรอบ ปลาหย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้ปลาชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้น ขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของปลารสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการ ประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอนหลักสูตร การทำปลาต้ม โดยนำปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ๆ มาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาควิปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง แลยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายหลักสูตรการทำปลาต้ม

เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจมีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหารและ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น การทำปลาต้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม 1.2 ความเป็นมาในการทำประกอบอาชีพการทำปลาต้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำปลาต้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม 1.2 ความเป็นมาในการทำปลาต้มเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำปลาต้ม	1. วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำปลาต้ม โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	1 ชั่วโมง	
2. การฝึกปฏิบัติการการทำปลาต้ม	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม 2.2 ขั้นตอนการนำปลา มาแปรรูปเป็นปลาต้ม 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม 2.1.1การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาต้มและการแปรรูปปลา รูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการนำปลามาแปรรูปเป็นปลาต้ม 2.2.1 ส่วนผสมในการทำปลาต้ม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2. วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำปลาต้ม จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำประกอบด้วย เนื้อปลา เกลือ กระเทียมกลีบ ข้าวเหนียวหนึ่งหรือ ข้าวสวย ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ 3 วันนำมาบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการเก็บถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน	30 นาที	3 ชั่วโมง

3. การบริหารจัดการประกอบอาชีพและการเรียนรู้	3.1 การบริหารจัดการกลุ่มการทำปลาสาม 3.2 การจัดการตลาดในการทำปลาสาม 3. การวางแผนการดำเนินงาน	3.1 การบริหารจัดการกลุ่มการทำปลาสาม 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำปลาสาม 3.1.2 การคิดต้นทุนในผลิตปลาสาม 3.1.3 การวางแผนการผลิต	3. วิद्यากรอธิบายสาระความรู้ก่อนการปฏิบัติจริง	30 นาที	
---	---	---	--	---------	--

สื่อการเรียนรู้

1. วิद्यากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงามเงื่อนไข

การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตรชิ้นงาน

- ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร