

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคงและมีงานทำอย่างยั่งยืน หลักสูตรการทำปลาต้ม มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมาก เพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่นทั้งเนื้อหาระยะเวลาเรียนและการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและคุณลักษณะดังนี้

- ๑.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน
- ๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
วิชา การทำปลาต้ม หลักสูตร.....๖.... ชั่วโมง

เรื่อง	วัตถุประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัด กระบวนก ารเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำปลาต้ม	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาต้ม - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.การบรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึกปฏิบัติ	๓	๓
	๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง	๒.หลักการพื้นฐาน ๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำปลาต้ม			
		๓. ขั้นตอนการประกอบอาชีพ ๓.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกปลาเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม			
เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา		จำนวนชั่วโมง	

	การเรียนรู้		วิธีการจัด กระบวนการ การเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๒ ชั้นแปรรูปการทำปลาต้ม - การทำปลาต้ม - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๓.๓ ชั้นการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย			
	๓.เพื่อเป็นการถนอมอาหาร ให้ มีความปลอดภัยต่อการบริโภค	๔. การบริการจัดการ ๔.๑ การบริการจัดการในการ ผลิต - สำรวจแหล่งวัตถุดิบใน ท้องถิ่น - กำหนดมาตรฐานของการ ผลิต การควบคุมคุณภาพและ ปริมาณผลการผลิตการทำ ปลาต้ม - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ ๔.๒ การบริหารจัดการ การตลาด - หลักการจัดการการตลาด - การวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน - การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย - การคำนวณต้นทุนกำไรใน การผลิต และการกำหนด ราคาการจัดจำหน่าย			
	๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value) added ให้กับ ผลิตภัณฑ์แปรรูป				

เรื่อง	วัตถุประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๕. เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง				
	๖. เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภค ง่าย สะดวก รวดเร็ว ในสถานะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อไป				
	๗. เพื่อให้มีการฝึกอาชีพ พัฒนาอาชีพ สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน				

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบและการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ รายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต

ผู้รับผิดชอบ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

