

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำปลาต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคงและมีการทำอย่างยั่งยืน หลักสูตรการทำปลาต้ม มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมาก เพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและคุณลักษณะดังนี้

- ๑.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน
- ๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนชนทั่วไป ในตำบลนานวน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
วิชา การทำปลาต้ม หลักสูตร.....๖.... ชั่วโมง
แบบทำรายการขอจัดตั้งกลุ่ม บ้านห้วยนา หมู่ ๗ ตำบล นานวน อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

| วัน/เดือน/ปี | เรื่อง | วัตถุประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | วิธีการจัด กระบวนการ การเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---------------------------|-------------|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑๕-๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๖ | การทำปลาต้ม | ๑. เพื่อเป็นช่องทางในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป อาหาร | ๑.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ ๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำปลาต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพทำปลาต้ม - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการ ประกอบอาชีพ | ๑.การ บรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึก ปฏิบัติ | ๓ | ๓ |
| | | ๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คน ในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้ เกิดประโยชน์และสังคมเกิด ความเข้มแข็ง | ๒.หลักการพื้นฐาน ๒.๑ หลักการพื้นฐานในการ ทำปลาต้ม | | | |
| | | | ๓. ขั้นตอนการประกอบอาชีพ ๓.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำปลาต้ม - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกปลาเพื่อการ แปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำปลาต้ม | | | |

| วัน/เดือน/ปี | เรื่อง | วัตถุประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | วิธีการจัด กระบวนการ การเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--------------|--------|---|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | ๓.๒ ชั้นแปรรูปการทำปลาต้ม - การทำปลาต้ม - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๓.๓ ชั้นการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย | | | |
| | | ๓.เพื่อเป็นการถนอมอาหาร ให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค | ๔. การบริการจัดการ ๔.๑ การบริการจัดการในการผลิต - สำรองแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น - กำหนดมาตรฐานของการผลิต การควบคุมคุณภาพและปริมาณผลการผลิตการทำปลาต้ม - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ ๔.๒ การบริหารจัดการการตลาด - หลักการจัดการการตลาด - การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน - การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย - การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิต และการกำหนดราคาการจัดจำหน่าย | | | |
| | | ๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value) added) ให้กับผลิตภัณฑ์แปรรูป | | | | |

| วัน/เดือน/ปี | 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

สถานที่เรียน

บ้านห้วยน้ำ หมู่ ๗ ตำบลนานวน อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

ผู้รับผิดชอบ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

