

หลักสูตรการทำข้าวต้มปลากะพง

ศูนย์การศึกษาอนุรักษณ์และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

การทำข้าวต้มปลากะพงเป็นอาหารหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยให้อาหารอยู่ได้นานแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายและยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้ยาวนาน ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การเก็บอาหารการปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์การศึกษาอนุรักษณ์และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ โดย กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร “การทำข้าวต้มปลากะพง” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม ขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพขึ้น และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำข้าวต้มปลากะพง
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำข้าวต้มปลากะพงโดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำข้าวต้มปลากะพง
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวต้มปลากะพง
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๓๐ นาที

๑. การเลือกใช้วัสดุ
๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒ ชั่วโมง

- การทำข้าวต้มปลากะพง

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๓๐ นาที

๑. การคิดต้นทุน
๒. การจัดจำหน่าย
๓. การบรรจุภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำข้าวต้มปลา กะพง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำข้าวต้มปลา กะพง	การทำข้าวต้ม ปลา - การเลือกวัสดุที่ จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการ จัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทาง การขาย/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุน และช่องทาง การจัด จำหน่ายได้	- การคิดต้นทุน วัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณ กำไร	- วิทยากรบรรยายให้ ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำข้าวต้มปลา
๒. วัสดุของจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำข้าวต้มปลา

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์