

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำปลาสาม จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

การทำปลาสาม เป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยให้อาหารอยู่ได้นานแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายและยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้ยาวนาน ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การเก็บอาหารการปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร ปลาสาม ขึ้นเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง สกร. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำปลาสาม
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำปลาสาม โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำปลาสาม
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพทำปลาสามขายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นการทำปลาสาม	- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจในวิธีการทำปลาสาม	- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำปลาสาม - สถานที่ในการซื้อหาอุปกรณ์ในการทำปลาสาม - อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลาสาม	- วิทยากรบรรยาย/สาธิต/ฝึกปฏิบัติ	๑๕ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำปลาต้ม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำปลาต้ม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	ขั้นตอนในการทำปลาต้ม	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ		
๓	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าได้	๑.การคิดต้นทุน/กำไร ๒. การตั้งราคาขาย ๓. วิธีการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ใบความรู้
- ๒. ตัวอย่างปลาต้ม

การวัดและการประเมินผล

- ๑. สภาพจริง
- ๒. ชิ้นงาน
- ๓. การสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. ต้องมีเวลาเข้าเรียนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. ต้องได้คะแนนผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐