

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2566)
หลักสูตรการทำปลาสาม จำนวน 6 ชั่วโมง (ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอปราสาท ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสามัคคีภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาสามขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำปลาสามสามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสาม	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาสาม 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาสาม	1. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำปลาสาม 2. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาสาม	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาสาม 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำปลาสาม 2.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง		1 ชั่วโมง
2	ขั้นตอนการทำปลาสาม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำปลาสามได้	ขั้นตอนและวิธีการทำปลาสาม	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาสาม 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	1. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 2. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.การเลือกบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
4.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1.ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวม					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำปลาต้ม
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำปลาต้ม
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกานต์สินี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ ชิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำปลาสาม.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำปลาสาม 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำปลาสาม	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ ปลาสาม 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำปลาสาม 3.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำปลาสาม	1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำปลาสาม 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ 3. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....