



สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ


วิชาการทำปลาแดดเดียว
หลักสูตรอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้


หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมวิชาการทำปลาแดดเดียว จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิชาการทำปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร ในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการ เห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการ เรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายชรินทร์ ปานิเสน)
ครู กศน.ตำบลพระธาตุบังพวน

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวธูปนา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชาการทำปลาแดดเดียว
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การทำปลาแดดเดียว เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมาก มักจะใช้เนื้อปลา ซึ่งนำไปปรุงรส แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จะสามารถเก็บเนื้อปลาไว้รับประทานได้นานขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้ วิชาการทำปลาแดดเดียวเพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง สกร.อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรวิชาการทำปลาแดดเดียว จำนวน 10 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้น สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถ รวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพ เพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในวิชาการทำปลาแดดเดียวสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำปลาแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาแดดเดียว	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาแดดเดียวและความต้องการของตลาด	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำปลาแดดเดียว	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำปลาแดดเดียวได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำปลาแดดเดียว	2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
3.ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ วิชาการทำปลาแดดเดียวและนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ 1. ปลานิลหรือ ปลาตะเพียน 2. เกลือ 3. ผงปรุงรส 4. กระเทียม ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียว -นำปลานิล ขอดเกล็ด ผ่าหลังควักไส้ ล้างให้สะอาดคว่ำปลาให้สะเด็ดน้ำ -นำปลาเตรียมไว้ ใส่อ่างผสม ใส่เกลือ ผงปรุงรส ซีอิ้วขาว แล้วหมักแช่เย็นทิ้งไว้ 24 ชั่วโมงคว่ำปลาให้สะเด็ดน้ำ -นำปลาเตรียมไว้ ใส่อ่างผสมใส่เกลือ ผงปรุงรส แล้วหมักแช่เย็นทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง -นำล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง ในตอนเช้า ตากแดดในตู้ตากปลา 2 ชั่วโมงเก็บปลาในตู้ตากปลาที่ปลอดแมลง แล้วนำไปทอดหรือ แพ็คใส่ตู้เย็น	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	6

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การบรรจุภัณฑ์	4. มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุการทำปลาแดดเดียว	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมิน ความรู้ 3. ซักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- บรรยาย
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- สาธิต
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- ปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนภาคปฏิบัติจริง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา - หลักฐานการประเมินผล

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน -