

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

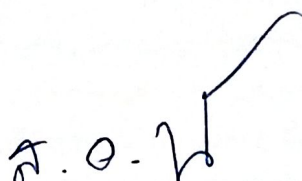
วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว
หลักสูตรอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

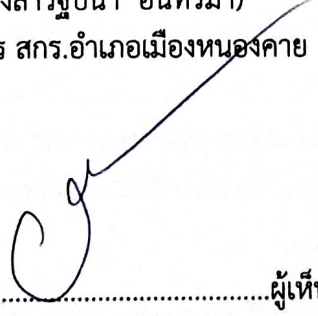
หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ กศน.ตำบล ครูอาสาฯ ครูศรช. ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(ณัฐกฤษณ์ พิมพันธ์)
ครูผู้สอนคนพิการ

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

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

วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความสำคัญ

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้ วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียวเพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว” จำนวน 10 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้น สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถ รวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียวสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียวและความต้องการของตลาด 2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียวได้	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
3.ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ วิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ปลาแดดเดียว 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ 1. ปลานิลหรือ ปลาตะเพียน 2. เกลือ 3. ผงปรุงรส 4. กระเทียม 5. ข้าวเหนียวนึ่งสุก 3.2 ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลาต้ม ข้าวเหนียวนึ่งสุก แช่ น้ำให้อืดดู นิ่มนำกระเทียมทุบ เตรียมไว้ มาคลุกให้เข้ากัน ขอดเกลือตปลง ผ่าท้องเอาไส้ ออกแล้วหันปลา เป็นสอง รอยตามความยาว ไม่ต้อง เอา ครีบออกแล้ว ทุบ 1 ที - ล้างน้ำให้สะอาดขัดด้วย แปรงสีฟัน - นำเกลือ 3 กิโลกรัม มาคลุกกับ ปลาปลายัดใส่ท้องปลาและ ตั้วปลาหมักไว้ 4 ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	6

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- แล่นำตัวปลา มาล้างน้ำ ออก ให้สะอาด 4 รอบ</p> <p>- นำข้าวเหนียวหนึ่งสุก 1 ก.ก. แช่น้ำให้อืดดูนิ่ม นำกระเทียม มีทุบเตรียมไว้ มาคลุกให้เข้า กันยัดใส่ท้องปลา และเหงือก ปลาโป๊ะลงบนตัวปลา</p> <p>- เสร็จแล้ว นำปลา มาเรียงใส่ หม้อสลับไปมา เสร็จแล้วคลุม ด้วยถุงพลาสติก ประมาณ 7 วัน ก็รับประทานได้</p> <p>3.3 ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปลาแดดเดียว</p> <p>- นำปลานิล ขอดเกล็ด ผ่าหลัง ควักไส้ ล้างให้สะอาดคว่ำปลา ให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>- นำปลาเตรียมไว้ ใส่อ่างผสม ใส่เกลือ ผงปรุงรส ซีอิ้วขาว แล้วหมักแช่เย็นทิ้งไว้ 24 ชั่วโมงคว่ำปลาให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>- นำปลาเตรียมไว้ ใส่อ่างผสม ใส่เกลือ ผงปรุงรส แล้วหมักแช่ เย็นทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง</p> <p>- นำล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง ใน ตอนเช้า ตากแดดในตู้ตากปลา 2 ชั่วโมง เก็บปลาในตู้ตากปลา ที่ปลอดแมลง แล้วนำไปทอด หรือ แพ็คใส่ตู้เย็น</p>			
4. การบรรจุภัณฑ์	4. มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากปลา การทำปลา ส้ม ปลาแดดเดียว	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมิน ความรู้ 3. ชักถาม 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

-