

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ


**วิชาการแปรรูปอาหาร
หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว
หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง**


**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย**


หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร ในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครู อาสา ฯ ครู กศน.ตำบล ครู ผู้สอนคนพิการ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวกนิษฐา ไชยอนงค์ศักดิ์)
ครู กศน.ตำบลกวนวัน

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

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

วิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว

จำนวน 10 ชั่วโมง

หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความสำคัญ

สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านสมัยก่อนใช้ในการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บปลาไว้กินนาน ๆ ปัจจุบันประชาชนได้นำความรู้ในการทำปลาแดดเดียวมาทำเป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวอีกทางหนึ่ง

หลักการของสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร
4. ส่งเสริมผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีขั้นตอน การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว สามารถนำไปใช้ ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกาแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว และความต้องการของตลาด	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	2	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ 1.ปลานิล 2.น้ำปลา 3.ผงปรุงรส 4.น้ำตาลทราย 5.หัวกระเทียม (ปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด พร้อมโขลกให้ละเอียด) 6.พริกไทยโขลกให้ละเอียด	2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
3.ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียว	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำปลาแดดเดียวและนำไปประกอบอาชีพได้	1.นำปลานิลมาขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว และทำความสะอาดให้เรียบร้อย จากนั้นหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ 2.นำไปล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง แล้วทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำจนแห้ง 3.นำปลาใส่ภาชนะตามด้วย ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้หมัก คลุกเคล้าให้เข้ากัน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

		4.นำใส่กล่องพลาสติกปิดฝา แล้วนำไปแช่ตู้เย็นเป็นเวลา 1 คืน			
		5.นำปลาที่แช่ในตู้เย็นมาเรียง ใส่ตะแกรง แล้วนำไปตากแดด ประมาณ 4-5 ชั่วโมง			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - วิธีการบรรจุภัณฑ์ปลาแดด เดียว ห่อ	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาคิต - ปฏิบัติจริง	-	2
5.สรุปอภิปราย	-อภิปราย แลกเปลี่ยน - สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- บรรยาย
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- สาคิต
- 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

-