

หลักสูตร การทำเนื้อแดดเดียว จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การทำเนื้อแดดเดียว เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากมักจะใช้เนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อควาย ซึ่งนำไปปรุงรส แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จะสามารถเก็บเนื้อสัตว์ไว้รับประทานได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอเมืองบุรีรัมย์ที่ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้ จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำเนื้อแดดเดียว เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง

จากเหตุผลดังกล่าว กศน.ตำบลสูงเหล็ก จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรการทำเนื้อแดดเดียว” จำนวน 10 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้นสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถรวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการถนอมอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการถนอมอาหาร
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการถนอมอาหารการทำเนื้อแดดเดียว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป และผู้สนใจ
2. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำเนื้อแดดเดียว	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้นาน	1.ความรู้เบื้องต้น - ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร -รูปแบบต่างๆ ในการถนอมอาหาร 2. การเตรียมภาชนะ/ 3. การเลือกเนื้อเพื่อนำมาทำเนื้อแดดเดียว 4. วิธีการทำเนื้อแดดเดียว	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อออนไลน์ แหล่งเรียนรู้ 2. การบรรยาย/สาธิต จากวิทยากร 3. ฝึกปฏิบัติจริง 4. ประเมินผล	1	4
					1	4

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา