

หลักสูตร การทำปลาหนึ่ง จำนวน 30 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การทำปลาหนึ่ง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากใช้ปลาทูด ต้มน้ำเกลือ แล้วนำไปใส่แข็งหรืออุปกรณ์การเก็บแพ็คไว้ จะสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอเมืองบุรีรัมย์ที่ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้ จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำปลาหนึ่ง เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง

จากเหตุผลดังกล่าว กศน.ตำบล จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรการทำปลาหนึ่ง” จำนวน 30 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้นสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถรวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการถนอมอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการถนอมอาหาร
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการถนอมอาหารการทำปลาหนึ่ง

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป และผู้สนใจ
2. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำปลาหนึ่ง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้นาน	1. ความรู้เบื้องต้น	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อออนไลน์ แหล่งเรียนรู้	3	5
			- ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร	2. การบรรยาย/สาธิต จากวิทยากร	2	5
			- รูปแบบต่างๆ ในการถนอมอาหาร	3. ฝึกปฏิบัติจริง	2	5
			2. การเตรียมภาชนะ/ 3. การเลือกปลาสดเพื่อนำมาทำปลาหนึ่ง 4. วิธีการทำปลาหนึ่ง	4. ประเมินผล	3	5

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา