

ชื่อหลักสูตร การทำเนื้อแดดเดียว จำนวน ๖ ชั่วโมง

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แกเศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การทำเนื้อแดดเดียวเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากมักจะใช้เนื้อ ซึ่งนำไปปรุงรส แลวนำไปตากแดดให้แห้ง จะสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอพนมดงรักที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรักมีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ ศึกษาเรียนรู้การทำเนื้อแดดเดียวเพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง

จากเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรการทำเนื้อแดดเดียว” จำนวน ๖ ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้น สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถ รวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการถนอมอาหาร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการถนอมอาหาร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการถนอมอาหารการทำเนื้อแดดเดียว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป และผู้สนใจ
๒. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำเนื้อแดดเดียว	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ในการ ถนอมอาหาร เพื่อเก็บไว้ได้นาน	๑.ความรู้เบื้องต้น - ความหมายและ ความสำคัญของการ ถนอมอาหาร -รูปแบบต่างๆ ในการ ถนอมอาหาร ๒. การเตรียมภาชนะ/ ๓. การเลือกเนื้อเพื่อ นำมาทำเนื้อแดด เดียว ๔. วิธีการทำเนื้อแดดเดียว	๑.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ออนไลน์ แหล่ง เรียนรู้ ๒. การบรรยาย/ สาธิต จากวิทยากร ๓. ฝึกปฏิบัติจริง ๔. ประเมินผล	๓ ชม.	๓ ชม.

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. แหล่งประกอบการ
๒. วิทยากร/พหุรู้ที่มีความชำนาญในเรื่องการทำเนื้อแดดเดียว
๓. วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์การทำเนื้อแดดเดียว
๔. สื่อและเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมอบรม

การวัดและประเมินผล

๑. การสัมภาษณ์การสังเกต และ การสอบถาม
๒. การประเมินจากสภาพจริง โดยการให้ลงมือปฏิบัติจริง

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

สงวนลิขสิทธิ์