

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

ความเป็นมา

ปลาข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาปลาได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งปลายังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อ เก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการ พัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิ ปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การวัด และการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำปลาข้าวคั่ว มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้ อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพ ของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่ว
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้ สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกรวมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการทำปลาข้าวคั่วได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่วได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และการทำความสะอาด วัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอก ขั้นตอนวิธีการทำ ปลา ข้าวคั่วได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาข้าวคั่วและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ ปลาข้าวคั่ว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว ๒) ลงมือปฏิบัติ	๒	๒

๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำปลาข้าวคั่ว ได้ ๓.๒สามารถจัดการด้าน การตลาด การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อ การ จัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำปลา ข้าวคั่ว ๓.๒ การจัดการการ ด้านการตลาด การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และ การวางแผนเพื่อ การจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ การผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ ผู้เรียน ศึกษา การบริหาร จัดการ ด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ ผู้เรียนศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด	๑	
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำปลาข้าวคั่ว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่วที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย.
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้..
๓. ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต และนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ได้อีกเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม..