

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก

ความเป็นมา

หลักสูตรการศึกษาเพื่อการพัฒนาตนเอง หลักสูตรปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรักปลาข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาปลาได้ง่ายและสะดวกมาก ขึ้น อีกทั้ง ปลายังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อ เก็บไว้กิน ได้ เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการ พัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิ ปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจ ฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำปลาข้าวคั่วเพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรปลาข้าวคั่ว มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้ อย่าง ต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพสอดคล้องกับความสนใจความถนัดและเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง

๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่ว

๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น

๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้

๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญ และประโยชน์ของการ ประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่วได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการ ประกอบอาชีพการทำ ปลาข้าวคั่ว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการสื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน	๑	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำ ปลา ข้าวคั่วได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และ การทำความสะอาด วัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำปลาข้าวคั่วได้	๒.๑ ขั้นตอนการ ประกอบอาชีพการทำ ปลาข้าวคั่ว ๒.๒ การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำปลา ข้าวคั่วและการ ทำ ความ สะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้เกี่ยวกับ ขั้นตอนวิธีการทำ ปลาข้าวคั่ว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมการ ประกอบ อาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการ ทำปลาข้าวคั่ว ๒) ลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๔
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำปลาข้าว คั่วได้ ๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบ บรรจุ ภัณฑ์และ สามารถ วางแผน เพื่อ การจัด จำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการการทำปลาข้าว คั่ว ๓.๒ การจัดการการ ด้านการตลาด การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อ การ จำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ การผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้ เรียน ศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุ ภัณฑ์จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมผู้สมัคร
๓. ผู้สมัคร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย.
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้..
๓. ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิตและนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ได้อีกเพื่อบริรักษ์สิ่งแวดล้อม