

หลักสูตรการทำปลาแดดเดียว
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมและการทำเครื่องดื่มนั้นถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำอาหารคาวก็นับว่าเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีความต้องการของบุคคลทั่วไป และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำตำบลระหานจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาแดดเดียวขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหาร ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำปลาแดดเดียวขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำปลาแดดเดียวได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายปลาแดดเดียวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนบ้านทุ่งสนุ่นใต้ หมู่ที่ 3 ตำบลระหาน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1ความรู้พื้นฐานการทำปลาแดดเดียว	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำปลาแดดเดียว 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถ เลือกซื้อวัตถุดิบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนในการทำได้	1.ความรู้ทั่วไปในการประกอบอาชีพ การทำปลาแดดเดียว 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบ การคัดไซส์ปลา 3. อธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำปลาแดดเดียว	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำปลาแดดเดียว โดยวิทยากรเตรียมมาให้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการคัดไซส์ในการทำปลาแดดเดียวให้ผู้เรียนฟัง 3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำปลาแดดเดียว	1	
2.	การทำปลาแดดเดียวและการฝึกปฏิบัติ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวให้ถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำปลาแดดเดียวได้	1.ขั้นตอนการทำปลาแดดเดียวที่ถูกต้อง 2.การลงมือปฏิบัติการทำปลาแดดเดียว	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนในการปลาแดดเดียวให้ผู้เรียนดู 2.ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำปลาแดดเดียว		3
3.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการจัดจำหน่ายได้	1..ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ	2	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำปลาแดดเดียว
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำปลาแดดเดียว

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนนทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครูชำนาญการรักษากรในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบึงสามัคคี