

หลักสูตร การแปรรูปปลาร้า จำนวน 16 ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรม
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม กัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และการมีงานอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน และประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตนเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดมนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การแปรรูปปลาร้าอาหารจากธรรมชาติ โดยไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 - ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่าย เพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาอาชีพและ ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

3. จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปปลาร้าได้
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายได้

4. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

5.ระยะเวลา

- จำนวน 16 ชั่วโมง
-ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
-ปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปปลาร้า ทั้ง 3 ชนิด -ฝึกทักษะการแปรรูปปลาร้า การแปรรูปปลาร้า	1. เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการแปรรูปปลาร้า 2. เพื่อมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับ 3. เพื่อรู้ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลาร้า 4.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้า การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปปลาร้าได้	1. ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการแปรรูปปลาร้า 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาทำอาชีพ การแปรรูปปลาร้า 3. ช่องทางและทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปปลาร้า 4. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าป้องกันแบบสุก 6.ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าป้องกันแบบสุก	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการแปรรูปปลาร้า 3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าป้องกันแบบสุกและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการแปรรูปปลาร้า 5.ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง Youtube facebook 6. วิทยากรสาธิตการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าป้องกันแบบสุก 7. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าป้องกันแบบสุก	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>2.ฝึกทักษะการแปรรูปปลา</p> <p>2.1 การทำปลาร้าทรงเครื่อง</p>	<p>1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้า การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่องและขนมเม็ดขนุน</p> <p>3. วิทยากรสาธิตการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน</p>	1	4
<p>3.ฝึกทักษะการแปรรูปปลาร้า</p> <p>- ปลาร้าทอดสมุนไพร</p>	<p>1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้า การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปปลาร้า การทำปลาร้าทอดสมุนไพร</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำปลาร้าทอดสมุนไพร</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการแปรรูปปลาร้าปลาร้าทอดสมุนไพร</p> <p>2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปปลาร้าปลาร้าการทำปลาร้าทอดสมุนไพร</p> <p>3. วิทยากรสาธิตการแปรรูปปลาร้าการทำปลาร้าทอดสมุนไพร</p> <p>4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำปลาร้าทอดสมุนไพร</p> <p>5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน</p>	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขายการบริการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์และการ ส่งเสริมการขาย การบริการ 2. ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line	1. การใช้เทคโนโลยีการ โฆษณาประชาสัมพันธ์และ ส่งเสริมการขายการบริการ 4. การใช้เทคโนโลยีเพื่อการ ขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line	7. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้ งานมือถือในการเข้าถึงสื่อ สังคมออนไลน์ผ่านระบบ อินเทอร์เน็ต facebook ,Line การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริม การขาย 8. วิทยากรและผู้เรียนสรุป บทเรียนและทำแบบทดสอบ หลังเรียน 10 ข้อ	1	
รวม (ชั่วโมง)				4	12

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการแปรรูปปลาร้า
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากร
3. โทรศัพท์ Smart Phone
4. ใบความรู้
5. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาร้า

8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร
3. ประเมินความพึงพอใจ


9. เกณฑ์การจบหลักสูตร


1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

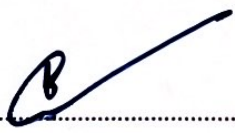
10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ประชาชนมีความประสงค์จะเรียน

ลงชื่อ..........ผู้จัดทำหลักสูตร
(นางสาวณิรดา คงกระจ่าง)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววารภรณ์ แก้วบุตร)
เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายชัยเดชา โสตาทุม)
ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร