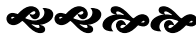


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำนํ้าปลาร้าปรุงรส จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาและภารกิจเร่งด่วน เพื่อขับเคลื่อนการจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสร้างอาชีพและรายได้รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยมอบหมายให้สำนักงาน กศน. ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงาน re-skill และ up-skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงานสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป

เพื่อตอบสนองนโยบายที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ได้ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำนํ้าปลาร้าปรุงรส เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาร้าที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลาย เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร สามารถนำมาจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อมได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้ตามความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำนํ้าปลาร้าปรุงรส
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำนํ้าปลาร้าปรุงรส ไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเป้าหมายเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-----------------------|--|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรสได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรสได้ ๓. บอกแนวทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรสได้ ๔. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรสได้ ๕. อธิบายการคัดเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำน้ำปลาร้าปรุงรสได้ | ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๓. แนวทางการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ๕. คัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำน้ำปลาร้าปรุงรส วัตถุดิบ ปลาร้า, สับปะรดหั่นชิ้น, ไบเม่อน, ไบน้อยหนา, น้ำตาลปีบ, กะปิ, กระเทียมดองน้ำสะอาด เป็นต้น | ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ ของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิทยากรและผู้เรียนศึกษาข้อมูลการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน ๓. วิทยากรและผู้เรียนวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรสที่เป็นไปได้ตามบริบทชุมชน ๔. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรสและศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ เช่น ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อินเทอร์เน็ต ๕. วิทยากรสาธิตการเลือกวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำน้ำปลาร้าปรุงรสและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการเลือกวัตถุดิบ เช่น การเลือกปลามาทำน้ำปลาร้าการเลือกสับปะรดนำมาทำน้ำปลาร้าปรุงรส | ๑ | ๒ |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-------------------------|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๒ | ทักษะการประกอบอาชีพ | ๑. อธิบายขั้นตอนการทำความสะดวกสะอาดวัตถุที่ถูกลักษณะ ๒. อธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าปรุงรสได้ ๓. อธิบายการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่ายได้ | ๑. ขั้นตอนการทำความสะดวกสะอาดวัตถุที่ถูกลักษณะ ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ๓. วิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๑. วิทยากรบรรยายในการทำความสะอาดวัตถุที่ถูกลักษณะ ๒. สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำปลาร้าปรุงรส เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย ๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติขั้นตอนการเก็บรักษา น้ำปลาร้าปรุงรส เพื่อหมักให้ได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๑ | ๒ |
| ๓ | บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย | ๑. สามารถบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคหรือจำหน่ายได้ ๒. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ได้ ๓. สามารถถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ | ๑. การบรรจุน้ำปลาร้าปรุงรสเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย ๒. การเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ | ๑. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุน้ำปลาร้าปรุงรสที่หมักได้ที่แล้ว นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคและจำหน่าย ๒. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียนถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ | ๑ | ๒ |
| รวม | | | | | ๓ | ๖ |

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. ภาพประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรส

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
3. การประเมินชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียน และจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีผลงานที่มีคุณภาพ
2. มีผลการประเมินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพตามเกณฑ์ โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจ ในระดับ ดีขึ้นไป

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มิมงคล | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางร่าจวน เกิดสุข | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางสาวตรีนุช นุชนารถ | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |
| ๔. นางสาวอติติยา สวยรูป | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นายกีฬาวรรธ สาภูเมือง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มิมงคล)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ์ ตี๋ยิง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำน้ำปลาร้าปรุงรส จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัด.....

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------------------|---|---|--|
| วันที่..... เวลา..... | ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๓. แนวทางการประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรส ๔. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ๕. คัดเลือกวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำน้ำปลาร้าปรุงรส วัตถุประสงค์ ๑. สืบประวัติเพิ่มขึ้น, ไบโอมอนไบโอน้อยหน้า ๒. น้ำตาลปีบ, กะปิ กระเทียมดองน้ำสะอาด เป็นต้น | ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิทยาการและผู้เรียนศึกษาข้อมูลการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน ๓. วิทยาการและผู้เรียนวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาประกอบอาชีพการขายน้ำปลาร้าปรุงรสที่เป็นไปได้ตามบริบทชุมชน ๔. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำปลาร้าปรุงรสและศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ เช่น ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อินเทอร์เน็ต ๕. วิทยาการสาธิตการเลือกวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำน้ำปลาร้าปรุงรส และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการเลือกวัตถุดิบ เช่น การเลือกปลามาทำน้ำปลาร้าการเลือกสับประวัตินำมาทำน้ำปลาร้าปรุงรส | เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม. |
| วันที่..... เวลา..... | ๑. ขั้นตอนการทำความสะอาดวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะ ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าปรุงรส ๓. วิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๑. วิทยาการบรรยายในการทำ ความสะอาดวัตถุดิบ เพื่อทำน้ำปลาร้าปรุงรสที่ถูกสุขลักษณะ ๒. สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำปลาร้าปรุงรส เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย ๓. วิทยาการแนะนำและให้ผู้เรียนปฏิบัติขั้นตอนการเก็บรักษาน้ำปลาร้าปรุงรส เพื่อหมักให้ได้ที่ แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม. |

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------------------|---|---|--|
| วันที่..... เวลา..... | ๑. การบรรจุน้ำปลาร้าปรุงรสเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย ๒. การเลือกบรรจุภัณฑ์ และ ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ | ๑. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลง มือปฏิบัติการบรรจุน้ำปลาร้าปรุง รชที่หมักได้ที่แล้ว นำมาบรรจุภัณฑ์ เพื่อการบริโภคและจำหน่าย ๒. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียน ปฏิบัติเลือกบรรจุภัณฑ์และ ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓. วิทยากรแนะนำและให้ผู้เรียน ถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ | เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม. |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม