

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน



๑.ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๕ ภายใต้อายุ ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

การประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ซึ่งเป็นอาหารประจำทุกครัวเรือน เนื่องจากการดำเนินชีวิตบนวิถีแห่งเศรษฐกิจพอเพียงนั้น การลดรายจ่ายของครอบครัว เป็นหนึ่งสิ่งที่สำคัญ ซึ่งในปัจจุบันมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการขยายโอกาสให้แก่ผู้ที่สนใจเรียนได้พัฒนาฝีมือและความชำนาญเป็นการยกระดับมาตรฐานอาชีพและช่องทางในการประกอบอาชีพหรือเป็นเจ้าของธุรกิจที่สามารถสร้างรายได้ได้เป็นอย่างดี

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการเกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจ หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว ได้มีการประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย ประชาชนในชุมชนต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองโดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน กศน. ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบ จึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

๒.หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว เพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชนผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓.จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

๔.กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

๕. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

๖.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว

๖.๑.๑ วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและ

ขอบข่ายในงานอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๓๐ นาที

๖.๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๒๐ นาที

๖.๑.๓ การตัดสินใจเลือกอาชีพ จำนวน ๑๐ นาที

๖.๒ ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ

๖.๒.๑ การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๒๐ นาที

๖.๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วอย่างถูกต้อง จำนวน ๔๐ นาที

๖.๓ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว และ ช่องทางการจัดจำหน่าย

๖.๓.๑ การทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๓ ชั่วโมง

- วิธีการปลาร้าข้าวคั่ว

- การบรรจุภัณฑ์

- เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว

๖.๓.๒ ช่องทางการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๗.รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	วิทยากรให้ความรู้ถึงหลักการทำปลาร้าข้าวคั่วเบื้องต้น	๑	-
๒.	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๒ ส่วนผสม ๒.๓ ประโยชน์ ของการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๒ ส่วนผสม ๑.ปลาทะเเพียน ๘ กก.	วิธีทำ ๑.ขอดเกล็ดปลาทะเเพียน ควักไส้ออกให้หมด แล้วบั้งปลาด้านละสี่หรือห้าแนว เตรียมไว้ ๒.ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยาง	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.เกลือป่น ๑๖ ช้อนโต๊ะ ๓.กระเทียมบด ๒ ถ้วย ๔.ข้าวสุก ๒ ถ้วย	ข้าวหุดดอก ผสมกับกระเทียมและเกลือให้เข้ากัน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับปลา แล้วนวดเบาๆพอให้เข้ากัน ๓.นำปลาตะเพียนที่ได้ใส่ลงในถุงพลาสติก จากนั้นไล่อากาศออกแล้วมัดปากถุงให้แน่น ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ๑-๕ วัน หรือจนกระทั่ง ปลาเริ่มเปรี้ยว ๔.ซุบปลาตะเพียนกับไข่ไก่ให้ทั่ว แล้วทอดในน้ำมันร้อน (ไฟอ่อน) จนปลาสุกเหลืองสวย ตักใส่จาน เสริฟพร้อมหอมเล็กซอย พริกขี้หนูซอย พริกขี้หนูแห้งทอด และมะนาวหั่นเสี้ยวตามชอบ		
๓.	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	-สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ -สามารถคิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุนได้ -สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้ -สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้ -บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.๑.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.๑.๒ การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.๑.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ต่าง ๆ และแหล่งเรียนรู้ ๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน	๑	-

๘. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๘.๑ ฟังวิทยากรให้ความรู้
- ๘.๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๘.๓ ใ้บทความรู้ เรื่องการทำปลาร้าข้าวคั่ว
- ๘.๔ ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

๙. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๑. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ
 - การทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube
 - ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว https://www.youtube.com/watch?v=rE๒_๗f๒๖CM๐

๑๐. การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอดการจบหลักสูตร

๑๑. เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ