

**แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี**

**ความเป็นมา**

ในภาวะการณ์ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียวการสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมี อาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความ เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอรัตนบุรีซึ่งส่วนใหญ่ประกอบ อาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการ พัฒนาดตนเองโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะสร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้าง ความสามัคคีกันภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คน ในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ที่มีความหลากหลาย รูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการการเรียนรู้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำน้ำปลาร้า สมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

**เป้าหมาย** ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

**ระยะเวลา** หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง  
 - ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง  
 - ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนทราบประวัติความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกสาเหตุของการทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการป้องกันไม่ให้อาหารเสื่อมคุณภาพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒. สาเหตุที่ทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความสำคัญของการแปรรูปอาหาร ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสาเหตุที่ทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพ	๒ ชม.	-	๒
๒	การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับสูตรการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร	การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ๑. สูตรการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ๒. วัสดุอุปกรณ์ ๓. ขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร	๑. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร ๒. ลงมือปฏิบัติการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร	-	๓ ชม.	๓
๓	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการขาย/การตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักช่องทางจำหน่ายสินค้าในร้านค้า ๓. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักช่องทางจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์	๑. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางการจำหน่ายสินค้าตามร้านค้า ๓. ช่องทางการจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑ ชม.	-	๑
<b>รวม</b>					<b>๓</b>	<b>๓</b>	<b>๖</b>

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร

( นางประจักษ์จิตร์ แสงใส )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางกนกรัตน์ บานชื่น )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร..... หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<u>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหาร</u> -ความสำคัญของการถนอมอาหาร -สาเหตุที่ทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพ -การป้องกันไม่ให้อาหารเสื่อมคุณภาพ <u>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการขาย/การตลาด</u> -การเลือกบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางการจำหน่ายสินค้าตามร้านค้า -ช่องทางการจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์	๑. วิทยาการอธิบาย/บรรยาย	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	<u>การทำน้ำปลาร้าสมุนไพร</u> - ศึกษาสูตรการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำน้ำปลาร้าสมุนไพร - การลงมือปฏิบัติ	๑. วิทยาการอธิบาย/บรรยาย ๒. สาธิต	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

