

หลักสูตร การทำปลาข้าวคั่ว จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความสำคัญ

ปลาข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาข้าวคั่วแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาข้าวคั่วจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้ คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำปลาข้าวคั่ว
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ผู้ประกอบอาชีพฆวนาและผู้สูงอายุที่สนใจ
- ๒ ผู้ประกอบอาชีพฆวนาและผู้สูงอายุที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ
๓. ผู้ประกอบอาชีพฆวนาและผู้สูงอายุในพื้นที่ ตำบลแดล

เนื้อหาหลักสูตร : การทำปลาข้าวคั่ว

๑. ความหมายและความสำคัญของปลาข้าวคั่ว
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาข้าวคั่ว
๓. วิธีการคัดเลือกเนื้อปลา เนื้อของปลาและขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาปลาข้าวคั่วอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน	หลักสูตร	๑๕	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	๕	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	๑๐	ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

- ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๐ %
- สาธิต / ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำปลาข้าวคั่ว	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำปลาข้าวคั่วได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๒
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาข้าวคั่ว	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำปลาข้าวคั่วได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำปลาข้าวคั่ว ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	๓
๓.	วิธีการคัดเลือกปลา ชนิดของปลาและ ขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกเนื้อปลา ชนิดของปลาที่จะนำมาทำปลาข้าวคั่วได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (ปลาข้าวคั่ว)	๑. วิธีการคัดเลือกปลา ชนิดของปลา ขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๘
๔.	การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาปลาข้าวคั่ว อย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาปลาข้าวคั่วอย่างถูกต้องได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๒

อุปกรณ์และสื่อการเรียนรู้

- ใบความรู้
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
๒. ใบงาน, แบบทดสอบ
๓. วิชยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้(ภาคทฤษฎี)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

ก่อนเรียนและหลังเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน จากการใช้แบบปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๒. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และบันทึกผลการปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

หลังเรียน ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ

๓. การประเมินเจตคติ

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

หลังเรียน แบบสอบถามความพึงพอใจ

๔. ประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยใช้แบบ กศ.ตน.๗(๑) และแบบ กศ.ตน.๗(๒)

- ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
- ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน รวม ๑๐๐ คะแนน ผลการประเมิน ผ่าน/ไม่ผ่าน

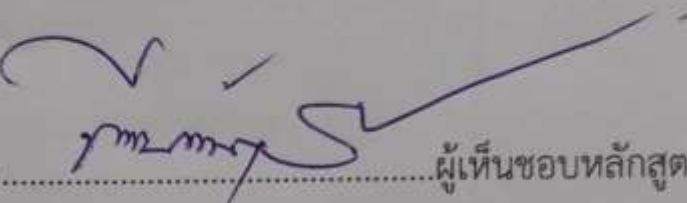
การจบหลักสูตร

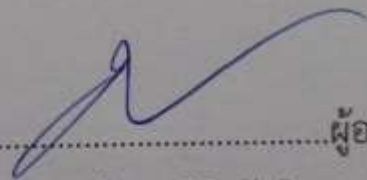
๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานหรือชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....อรณ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(พารอรณ มอญ)
ตำแหน่ง วิทยากร

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาวดี สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ