

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วจำนวน ๑๒ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการทำปลาแปรรูป จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการ ใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา ยาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรีการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ไตรมาสที่ ๓ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว
- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว
- เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	<b>ช่องทางการประกอบอาชีพ</b> ๑) การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำ การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	-	๒
	๒ ) การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	๑ ชม.	๒
	๓ ) การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. วิทยากรบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑ ชม.	๑ ชม.	๒
๒	<b>ทักษะการประกอบอาชีพ</b> การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๖ ชม.	๖
<b>รวม</b>					<b>๔</b>	<b>๘</b>	<b>๑๒</b>

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบ


กระทรวงศึกษาธิการ

ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..........ผู้เสนอหลักสูตร


( นางประจจิตร แสงใส )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางกนกรัตน์ บานชื่น )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....  
 หลักสูตร การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว .....จำนวน.....๑๒.....ชั่วโมง  
 ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.  
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... ถึง วันที่..... เวลา..... น.	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เกี่ยวกับการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๖. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๔ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒ ชม. รวม ๖ ชม.
วันที่..... เวลา.....	- การทำปลาต้ม	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำปลาต้ม - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่ ..... เวลา.....น.	- การทำปลาร้าข้าวคั่ว	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	- 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.....