

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร วิชาการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ**

**ความเป็นมา**

การพัฒนาการวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ของเกษตรกร เช่นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน มีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร การทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้าอย่างมีประสิทธิภาพ พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ประชาชนจึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร การทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า เพื่อให้ผู้สนใจได้ศึกษาเป็นความรู้เสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ปลาร้านับเป็นการถนอมอาหารที่เป็นภูมิปัญญาอันล้ำค่าของคนในสมัยโบราณ มักปรากฏมากในแถบภาคอีสานของไทย เพื่อสร้างความแตกต่างเพิ่มมูลค่าด้วยการปรุงรสชาติ ปัจจุบันมีการแปรรูปในลักษณะในรูปแบบ ปลาร้าน้ำปรุง บรรจุขวด หลากหลายยี่ห้อ ในท้องตลาด เพื่อใช้ปรุงอาหารหลากหลายประเภท เต็มอเดียว ปรุงรสชาติจัดจ้าน คุณภาพ ความสะอาด ความสะดวกสบายในการบริโภค

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดหาขึ้นได้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพและมีงานทำ
๒. เพื่อให้ประชาชนที่มีทักษะอาชีพอยู่แล้วและสนใจจะเข้าสู่อาชีพสามารถประกอบอาชีพได้และมีรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
๔. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ปลาร้ามีราคาสูงขึ้น

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนนอกระบบที่ว่างงานและต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่
- ประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม ในพื้นที่ อำเภอสำโรงทาบ

**ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี	๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๑๐	ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นของการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า	๑.เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพและการมีงานทำ ๒.เพื่อให้ประชาชนที่มี	๑.๑ ความรู้เบื้องต้น ๑.๒ วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา ๑.๓ ประโยชน์ของการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า	อบรม	๕ ชั่วโมง	
๒	การทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า/เห็นความแตกต่างของปลาร้าแต่ละประเภท	ทักษะอาชีพอยู่แล้วและสนใจจะเข้าสู่อาชีพสามารถประกอบอาชีพได้และมีรายได้	๒.๑ การเตรียมส่วนประกอบ ๒.๒ ขั้นตอนการทำ	ปฏิบัติ		๒ ชั่วโมง
๓	สามารถเลือกประเภทปลาร้าได้เหมาะสมในการทำน้ำปรุง	๓. เพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์	๓.๑ การเตรียมส่วนประกอบ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ	ปฏิบัติ		๓ ชั่วโมง
๔	แบรนด์ที่มีความโดดเด่น/บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมช่องทางการจัดจำหน่าย	๔. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ให้มีราคาสูงขึ้น	๔.๑ การเตรียมส่วนประกอบ ๔.๒ ขั้นตอนการทำ	ปฏิบัติ		๕ ชั่วโมง

## สื่อประกอบการเรียน

๑. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
๒. หนังสือ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
๓. คลิปวิดีโอ
๔. ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. ทดสอบก่อนเรียน
๒. ประเมินระหว่างเรียน จากการปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนด
๓. ทดสอบหลังเรียน จัดทำผลงานส่งตามที่กำหนด

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถทำปรัรน้ำปรุงเพื่อการค้าได้อย่างน้อย ๒ ชนิด

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ออกกับหลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๖๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

## สื่อประกอบการเรียน

๑. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
๒. หนังสือ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
๓. คลิปวิดีโอ
๔. ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. ทดสอบก่อนเรียน
๒. ประเมินระหว่างเรียน จากการปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนด
๓. ทดสอบหลังเรียน จัดทำผลงานส่งตามที่กำหนด

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถทำปรัรน้ำปรุงเพื่อการค้าได้อย่างน้อย ๒ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสุภาวดี ครองภู)

ครู กศน.ตำบลสะโน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวอภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นายณัฐกิตติ์ ทุมภา )

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสำโรงทาบ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า จำนวน ๑๕ ชั่วโมง เรียนวันละ ๕ ชม.

ระหว่างวันที่ .....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๘ ธ.ค. ๖๖	๐๙.๐๐ น.-๑๕.๐๐ น.	-ประโยชน์ความสำคัญของการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า -ประวัติความสำคัญความเป็นมาของการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า -ประเภทของปลาร้า	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๙ ธ.ค. ๖๖	๐๙.๐๐ น.-๑๕.๐๐ น.	-วิธีการทำปลาร้าน้ำปรุงเพื่อการค้า - ส่วนผสมพิเศษในน้ำปลาร้า -การบรรจุภัณฑ์ -การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าน้ำปรุง - การจัดการตลาด	
๒๐ ธ.ค. ๖๖	๐๙.๐๐ น.-๑๕.๐๐ น.	-โครงการประกอบอาชีพ -การจำหน่าย -การคำนวณต้นทุน/กำไรในการผลิต -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	

ลงชื่อ.....วิทยาการ  
(.....)

