

หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว
จำนวน 12 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพคหกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียน “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

การที่จะทำปลาร้าข้าวคั่ว ให้มีคุณภาพดี จำเป็นต้องรู้จัก เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ ที่ใช้ทำปลาร้าข้าวคั่ว อย่างเหมาะสมผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับการใช้เนื้อเพื่อนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ปลาร้าข้าวคั่วควร จะทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาร้าข้าวคั่วที่ต้องการ และสิ่งสำคัญอันดับแรกที่จะต้องคำนึงถึง ก็คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่จะใช้ เพราะว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะดีไปไม่ได้ถ้าวัตถุดิบคุณภาพด้อย ฉะนั้นควรที่จะรู้จักกับวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืน
- 2.ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว
3. ความต้องการของตลาด,การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
4. แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพและการทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ประวัติความเป็นมา
- ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว
- เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว
- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว
- ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว
- การเลือกวัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว
- ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว

เรื่องที่ 3 การนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหาร

จำนวน 2 ชั่วโมง

- การนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหาร

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน 1 ชั่วโมง

- การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4.จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5.การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำปลาร้าข้าวคั่ว
- 2.ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
- 4.ใบความรู้
- 5.พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 6.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - 2.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการประเมินผล

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 3.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว 4.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 3.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว 4.แหล่งเรียนรู้	1.ศึกษาข้อมูลเอกสาร สื่อของจริง สื่อในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่วในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	3	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	2.1 สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.2 สามารถบอกประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.3 สามารถบอกเทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.4 สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.5 สามารถบอกประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่วได้	2.1 ประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.2 ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.3 เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.4 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.5 ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว 2.6 วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.7 ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมฟังลงมือฝึกปฏิบัติจริง	1	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.6 สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.7 สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้				
3. การนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหาร	3.1 สามารถบอกวิธีการนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้	3.1 วิธีการนำส่วนผสมประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ	3.1 การบรรยายให้ความรู้เรื่องวิธีการนำปลาร้าประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ 3.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้ใช้พร้อมฟังลงมือฝึกปฏิบัติจริง	1	1
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	4.1 สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 4.2 สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	4.1 การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.2 การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	4.1 การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้ใช้พร้อมฟังลงมือฝึกปฏิบัติจริง	1	
รวม				6	6

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางสาวอัมพวา เพิ่มทอง)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอัญชลี มียิ่ง)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพนา บรรจงปรี)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตูม