

หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพคหกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “กคน. ช่วยประชาชน” เช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

การที่จะทำปลาร้าข้าวคั่ว ให้มีคุณภาพดี จำเป็นต้องรู้จัก เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ ที่ใช้ทำปลาร้าข้าวคั่ว อย่างเหมาะสมผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับการใช้เนื้อเพื่อนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ปลาร้าข้าวคั่ว ควรจะทราบถึงสิ่งต่างๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาร้าข้าวคั่วที่ต้องการ และสิ่งสำคัญอันดับแรกที่จะต้องคำนึงถึง ก็คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่จะใช้ เพราะว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะดีไปไม่ได้ถ้าวัตถุดิบคุณภาพด้อย ฉะนั้นควรที่จะรู้จักกับวัตถุดิบต่างๆ ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
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 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 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

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. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ
6. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำปาล์มข้าวคั่ว
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. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำปลาร้าข้าวคั่ว	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2. บอกความเป็นไปได้อาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว 3. บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว 4. บอกแหล่งแหล่งเรียนรู้ได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำปลาร้าข้าวคั่ว 2. ความเป็นไปได้อาชีพ การทำปลาร้าข้าวคั่ว 3. ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว 4. แหล่งเรียนรู้	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3. ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่วในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	3	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปลาร้าข้าวคั่ว	2.1 สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.2 สามารถบอกประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.3 สามารถบอกเทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ 2.4 สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่วได้	2.1 ประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.2 ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.3 เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.4 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว 2.5 ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว	1	5

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.5 สามารถบอกประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่วได้	2.6 วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว	- ขั้นตอนการทำ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและสูตรพร้อมทดลองฝึกปฏิบัติจริง		
	2.6 สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่วได้	2.7 ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว			
	2.7 สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้				
รวม				4	5

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)
วิทยาการผู้สอน

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

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

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