

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการทำปลาแปรรูปจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหาร การทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้นิยตปลาและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาสามและปลาร้าข้าวคั่วหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี ไตรมาสที่ ๓-๔ การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ หลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่วที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑) การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว ๒.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-	๑ ชม.
	๒) การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	-	๑ ชม.
	๓) การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๑.การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑.วิทยากร บรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์			
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว	๑.การทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาสามและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๘ ชม.	๘ ชม.
รวม					๒	๘	๑๐

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)
๓. คุณภาพของผลงานการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักการของหลักสูตร

ลงชื่อ ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

วิทยาการ

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายประพล บัวเงิน)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวเกษร สร้อยจิตร)
นายทะเบียน

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางพรณี ชุบขุนทด)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วจำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....		๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เกี่ยวกับการทำปลาต้มและ ปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์ ๖. ครู กศน.ตำบล บรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
.....		- วิทยากรอธิบายและสาธิต การทำปลาต้ม - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร - วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ ปลาร้าข้าวคั่ว - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ครู ศกร.

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(นางสาวเกษร สร้อยจิตร)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางพรรณิ ชูขุนทด)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....