

รายละเอียดหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ความเป็นมา

ปลาร้าข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาร้าข้าวคั่วแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพ เท่ากัน ทั้งนี้ เพราะการผลิตปลาร้าข้าวคั่วจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้ คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถสร้างรายได้และสร้างอาชีพให้กับครอบครัวได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้นการทำปลาร้าข้าวคั่ว

ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
ปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วเบื้องต้น
 - การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. ขั้นตอนการทำหมักหมูจำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/สิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. รูปภาพของจริง
๓. สื่อบุคคล เช่น วิทยากร ผู้รู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

- ตรวจผลงาน
- การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม
- แบบประเมิน
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- ตรวจสอบผลงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว
จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

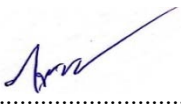
โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หัวข้อเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๑.พุดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์ การ ประกอบอาชีพ ๒.การจัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และ ความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้าน	๑ ชั่วโมง	
๒.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆ ในการทำปลาร้าข้าวคั่วได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๑.๒ อุปกรณ์เครื่อง	๑.บรรยายให้ความรู้	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๓.	วิธีการคัดเลือกปลาชนิดของปลาและขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกเนื้อปลาแต่ละชนิดของปลาที่จะนำมาทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (ปลาร้าข้าวคั่ว)	๑. วิธีการคัดเลือกปลา ชนิดของปลา ขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง - การทำปลาร้าข้าวคั่ว	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๔.	การป้องกันและวิธีการ เก็บรักษาปลาร้าข้าวคั่ว อย่างถูกวิธีการจัดการ บรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและ วิธีการเก็บรักษาปลาร้าข้าวคั่ว อย่าง ถูกต้องได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑.บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ - การทำปลาร้าข้าวคั่ว	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๕.	วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑.บอกลักษณะประเภของปลา	๑.สามารถทำปลาร้าข้าวคั่วได้	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

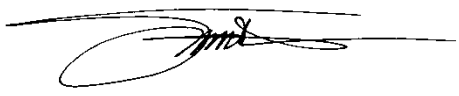
		๒.อธิบาย ๓.ปฏิบัติได้ดังนี้ -การทำปลาร้าข้าวคั่ว	๒.การออกแบบการ ตกแต่งจานและการปรุง รสชาติของการทำปลาร้า ข้าวคั่ว	-การทำปลาร้าข้าวคั่ว		
๖.	การจัดการและ การตลาด	๑.คิดค่าวัสดุและ กำหนด ค่าบริการได้ ๒.ทำบัญชีรับ -จ่ายอย่าง ง่ายได้ ๓.อธิบายถึงแหล่งที่มา ของวัสดุและจัดซื้อ มาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔.ให้บริการแก่ท้องถิ่น ได้	๑.การคำนวณวัสดุที่ใช้ ๒.การหาแหล่งวัสดุและ ราคา ๓.การคิดค่าแรงงาน ๔.การทำบัญชีรายรับจ่าย	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ -การทำปลาร้าข้าวคั่ว	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๗.	ช่องทางการค้าขาย ออนไลน์	๑.แนะนำการขาย สินค้า ทางออนไลน์ ๒.การถ่ายภาพ ประกอบ สินค้า ๓.การเขียนคำที่ เหมาะสม และดึงดูด ความสนใจ ๔.WWW.ที่ให้บริการ ช่องทางการขายสินค้า ฟรี	๑.การเขียนคำที่ เหมาะสมและดึงดูด ความ สนใจ ๒.WWW.ที่ให้บริการ ช่องทางการขายสินค้า ฟรี เช่น เฟสบุค ไลน์ เป็นต้น	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๕ ชม.	๑๐ ชม.

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวกฤษฎณา สอนบุญทอง)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง


ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีณรงค์