

หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว
จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพคหกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “กศน. ช่วยประชาชน” เช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand ๔.๐)

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

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้งและยั่งยืน

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว
๓. ความต้องการของตลาด, การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
๔. แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

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

เรื่องที่ ๓ การทำปลาร้าข้าวคั่ว

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว

เรื่องที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

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

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

๕. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

๖. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำปลาร้าข้าวคั่ว

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร

๔. ใบความรู้

๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล


รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๔.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๔.แหล่งเรียนรู้	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่วในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๓	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๒.๑ สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๒ สามารถบอกประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๓ สามารถบอกเทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๔ สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๕ สามารถบอกประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๖ สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ ๒.๗ สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้	๒.๑ ประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๒ ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๓ เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๔ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๕ ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๖วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๗ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ -ประวัติความเป็นมาของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประเภทของการทำปลาร้าข้าวคั่ว - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาร้าข้าวคั่ว - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	-


รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหาร	๓.๑ สามารถบอกวิธีการนำปลาร้าข้าวคั่วประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้	๓.๑ วิธีการนำหม่นประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ	๓.๑ การบรรยายให้ความรู้เรื่องวิธีการนำปลาร้าประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ๓.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	๓
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔.๑ สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๔.๒ สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๔.๑ การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔.๒ การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔.๑ การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	
รวม				๑๒	๓

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)
วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ  ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางรุ่งนภา ชูเชิด)
ครุศาสตราจารย์

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายณรงค์ศักดิ์ นามวิชา)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางพรรณี ชุบขุนทด)
ผอ.กศน.อำเภอท่าตูม

