

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน จึงมีการทำปลาแปรรูป จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม และปลาร้าข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาค อีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลาและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน อำเภอรัตนบุรีการศึกษา แบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑ - ๒หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่วที่มีความหลากหลาย รูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้ม และปลาร้าข้าวคั่ว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำแหนมหมู ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำ การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ในการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของ การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	-	๒
๒	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๓	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทาง การค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ครู กศน. ตีบทบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๔	การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๖ ชม.	๖
<b>รวม</b>					<b>๓</b>	<b>๗</b>	<b>๑๐</b>

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ


## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..........ผู้เสนอหลักสูตร

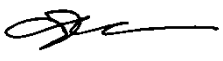
( นางประจจิตร แสงใส )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางกนกรัตน์ บานชื่น )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การแปรรูปอาหาร การทำปลาต้มและปลาร้าข้าวคั่ว .....จำนวน.....๑๐.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำปลาต้ม และปลาร้าข้าวคั่ว ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เกี่ยวกับการทำปลาต้มและ ปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ ๖. ครู กศน.ตำบล บรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๕. ขั้นตอนการทำปลาต้ม	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ ปลาต้ม - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๖. ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ ปลาร้าข้าวคั่ว - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....