แบบ กศ.ตน.๑๕

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง
ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการทำปลาแปรรูป จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุ
ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหาร
การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิต
ดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลา
และส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่วหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว ขึ้นเพื่อเป็นการบสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร เทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว ๒.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาส้ม/ปลาร้าข้าวคั่ว ๓. สามารถจัดหาแหล่ง เรียนรู้ได้	-บอกชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปอาหารได้ -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาส้ม/ปลาร้าข้าวคั่วได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาส้ม/ปลาร้าข้าวคั่ว	- ชนิดของปลาที่สามารถนำมาแปรรูปอาหาร -การเลือกประเภทปลาที่นำมาแปรรูปอาหารในการทำปลาส้ม/ปลาร้าข้าวคั่ว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาส้ม/ปลาร้าข้าวคั่ว	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวีดีโอ	๓	-	๓
๒	ขั้นตอนการทำปลาส้ม	-อธิบายขั้นตอนการทำปลาส้มได้ -ฝึกปฏิบัติการทำปลาส้มได้	- ขั้นตอนการทำปลาส้ม - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำปลาส้ม -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวีดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓
๓	ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว	-อธิบายขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วได้ -ฝึกปฏิบัติการทำปลาร้าข้าวคั่วได้	- ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวีดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓
๔	ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์/คำนวณต้นทุน	การออกแบบบรรจุภัณฑ์/คำนวณต้นทุน - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ - การคำนวณต้นทุน/กำไร - แนะนำช่องทางการตลาด -อธิบายวิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์/คำนวณต้นทุน/กำไรและการตลาดได้	- หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจผู้บริโภค - หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ - สร้างเอกลักษณ์อัตลักษณ์ชุมชนของสินค้าโดยใช้บรรจุภัณฑ์ - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ - การคำนวณต้นทุน/การตลาด	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวีดีโอ	๓	-	๓
รวม					**๖**	**๖**	**๑๒**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เบื้องต้นเรื่องการแปรรูปอาหาร การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม

๒. ประเมินการปฏิบัติการแปรรูปอาหาร การทำปลาส้มและปลาร้าข้าวคั่ว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ

๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

- ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

หมายเหตุ : เป็นหลักสูตรที่ได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและผู้บริหารสถานศึกษา

ลงชื่อ .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกาญจนา บุญอาจ)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายบุญทิน มั่นหมาย)

บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี