

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำปลาร้าปลาตาก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร



๑.ความเป็นมา

ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมากทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไรก็ยิ่งมีการพัฒนา รูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้นตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป การนำปลาดุกมาแปรรูป เป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปของคนไทย ลักษณะและรสชาติอาจแตกต่างกันไปบ้างตามรสนิยมและชนิดของปลาในแต่ละท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์คล้ายกันคือ ต้องการเก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้นาน เพื่อให้เกิดรสชาติอาหารที่หลากหลายออกไป และเพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มกับผลิตภัณฑ์ จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้เวลาที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการ ตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อน ยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและ ยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจ หลักสูตรการทำปลาร้า ปลาตากได้มีการ ประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย ประชาชนในชุมชนต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน กศน.ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษา ให้กับประชาชนทุกรูปแบบ จึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเอง ได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการทำปลาดุกปลาร้า ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

๒.หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำปลาร้าปลาตาก เพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียน การศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓.จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

๔.กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

๕. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

๖.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำปลาร้าปลาตาก

๖.๑.๑ วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและ

ขอบข่ายในงานอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก จำนวน ๒ ชั่วโมง

๖.๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก จำนวน ๕๐ นาที

๖.๑.๓ การตัดสินใจเลือกอาชีพ จำนวน ๑๐ นาที

๖.๒ ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ

๖.๒.๑ การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าปลาตาก จำนวน ๒๐ นาที

๖.๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าปลาตากอย่างถูกต้อง จำนวน ๔๐ นาที

๖.๓ ขั้นตอนการทำปลาร้าปลาตาก และ ช่องทางการจัดจำหน่าย

6.3.1 การทำปลาร้าปลาตาก จำนวน ๕ ชั่วโมง

- วิธีการปลาร้าปลาตาก

- การบรรจุภัณฑ์

- เทคนิคการทำปลาร้าปลาตาก

๖.๓.๒ ช่องทางการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๗.รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก	วิทยากรให้ความรู้ถึงหลักการทำปลาร้าปลาตากเบื้องต้น	๑	-
๒.	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาร้าปลาตาก ๒.๒ ส่วนผสม ๒.๓ ประโยชน์ ของการทำปลาร้าปลาตาก	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำปลาร้าปลาตาก ๒.๒ ส่วนผสม ๑.ปลาดุก ๘ กก.	วิธีทำ ๑. คั่วไก่สัออกให้หมด แล้วบั้งปลาต้มน้ำสะอาดหรือทำแนว เตรียมไว้ ๒.ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยาง	-	๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.เกลือป่น ๑๖ ช้อนโต๊ะ ๓.กระเทียมบด ๒ ถ้วย ๔.ข้าวสุก ๒ ถ้วย	ข้าวหุดดอก ผสมกับกระเทียมและเกลือให้เข้ากัน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับปลา แล้วนวดเบาๆพอให้เข้ากัน ๓.นำปลาดุกที่ได้ใส่ลงในถุงพลาสติก จากนั้นไล่อากาศออกแล้วมัดปากถุงให้แน่น ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ๑-๕ วัน หรือจนกระทั่ง ปลาเริ่มเปรี้ยว ๔.ชุบปลาดุกกับไข่ไก่ให้ทั่ว แล้วทอดในน้ำมันร้อน (ไฟอ่อน) จนปลาสุกเหลืองสวย ตักใส่จาน เสริฟพร้อมหอมเล็กซอย พริกขี้หนูซอย พริกขี้หนูแห้งทอด และมะนาวหั่นเสี้ยวตามชอบ		
๓.	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	-สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ -สามารถคิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุนได้ -สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้ -สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้ -บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาดุก ๓.๑.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาดุก ๓.๑.๒ การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำปลาร้าปลาดุก ๓.๑.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการทำปลาร้าปลาดุก	๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ต่าง ๆ และแหล่งเรียนรู้ ๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน	๓	๑

๘. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๘.๑ ฟังวิทยากรให้ความรู้
- ๘.๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๘.๓ ใ้บทความรู้ เรื่องการทำปลาร้าปลาดุก
- ๘.๔ ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

๙. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๑. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ
 - การทำปลาร้าข้าวคั่ว
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube
 - ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว https://www.youtube.com/watch?v=rE๒_๗f๒๖CM๐

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

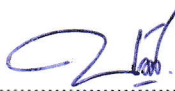
๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐


เอกสารหลักฐานการศึกษา

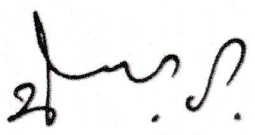
๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สารระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนรินทร์ สิดำ)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

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

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ

(นางนิตยา ภูพันนา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศรีณรงค์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศรีณรงค์