

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำปลาร้าปลาตาก จำนวน 4 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร



### ๑.ความเป็นมา

ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่น 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 4 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

#### ๖. โครงสร้างหลักสูตร

##### ๖.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วส่วนผสม/วัตถุดิบในการทำปลาร้าปลาตาก

๖.๑.๑ วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและ

ขอบข่ายในงานอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก

จำนวน 1 ชั่วโมง

๖.๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าปลาตาก

จำนวน 30 นาที

๖.๑.๓ การตัดสินใจเลือกอาชีพ

จำนวน 30 นาที

##### ๖.๒ ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ

จำนวน 30 นาที

๖.๒.๑ การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าปลาตาก

จำนวน 30 นาที

๖.๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าปลาตากอย่างถูกต้อง

##### ๖.๓ ขั้นตอนการทำปลาร้าปลาตาก และ ช่องทางการจัดจำหน่าย

6.3.1 การทำปลาร้าปลาตาก

จำนวน 30 ชั่วโมง

- วิธีการปลาร้าปลาตาก

- การบรรจุภัณฑ์

- เทคนิคการทำปลาร้าปลาตาก

๖.๓.๒ ช่องทางการจัดจำหน่าย

จำนวน 30 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	๐.๕	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. ควักไส้ออกให้หมด แล้วล้างปลาด้านละสี่หรือห้าแนว เตรียมไว้ ๒.ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยาง	๐.๕	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.เกลือป่น ๑๖ ช้อนโต๊ะ ๓.กระเทียมบด ๒ ถ้วย ๔.ข้าวสุก ๒ ถ้วย	ข้าวหุงดอก 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	๑	๑

## ๘. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๘.๑ ฟังวิทยากรให้ความรู้
- ๘.๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๘.๓ ใ้บความรู้ 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](https://www.youtube.com/watch?v=rE๒_๗f๒๖CM๐)

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สารระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนรินทร์ สีดำ)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์ )

กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางนิตยา ภูพัตนา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศรีณรงค์

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศรีณรงค์