

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ  
เพื่อการมีงานทำ

กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง  
การแปรรูปอาหาร  
หลักสูตรการทำปลาร้าสมุนไพร


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

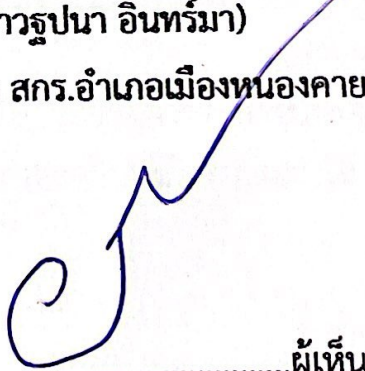
## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำปลาร้าสมุนไพร ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษา ต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางสาววรรดา กุลเสน )  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นางสาวรุชนา อินทร์มา )  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายเจริญ สอนคำหาญ )  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำปลาร้าสมุนไพร  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชา คหกรรม  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย  
●●●●●●●●●●

**ความเป็นมา**

ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่อยู่คู่กับ คนภาคอีสานมาตั้งแต่จนถึงปัจจุบัน ปลาร้าจึงเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์กับชาวอีสานมาช้านาน ซึ่งเป็นการใช้ภูมิ ปัญญาที่มีในท้องถิ่นในการถนอมอาหาร รวมทั้งสามารถแปรรูป เป็นอาหารได้หลาย อย่างรวมทั้งยังเป็นปลาร้าสมุนไพร สภาพทั่วไปของ กลุ่มอยู่ในชุมชนมีแหล่งน้ำในการทำมาหากิน ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติที่มีปลาจำนวนมากและจุดเด่นของปลา มีรสชาติ ดี เมื่อมีปลาปริมาณเยอะชาวบ้านในชุมชน จึงถนอมอาหารโดยนำมาหมักเป็นปลาร้า การแปรรูปจึงมีความสำคัญนำมาแปรรูปเป็นปลาร้าสมุนไพร ซึ่งมีเครื่องเทศที่ใช้เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ปลุกเองในท้องถิ่นและเป็นพืชไร้สารพิษมาใช้ในการผลิต ทุกขั้นตอนทำอย่าง พิถีพิถัน ทำให้ได้ปลาร้าสมุนไพรที่มีคุณภาพ รสชาติดี สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์เป็นอย่างอื่นขึ้น คือ ปลาร้าบองและ บรรจุใส่ถุงขายตามตลาดในชุมชนเป็นที่ ต้องการของตลาด และเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

**หลักการของหลักสูตร**

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้ แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

**ระยะเวลา**

ทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำปลาร้าสมุนไพร	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาร้าสมุนไพร	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าสมุนไพร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	2	
	2. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำปลาร้าสมุนไพร			
	3.มีความรู้และมีทักษะ สามารถทำปลาร้าสมุนไพร ไว้บริโภคในครัวเรือนและทำเป็นอาชีพได้	-ปลาร้าบด -ข้าว -ตะไคร้ -ใบมะกูด -พริกแห้ง -ผงปรุงรส			
	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ให้สวยงาม น่าสนใจ	3.ขั้นตอนการทำ - การเตรียมวัสดุ			
	5.มีความรู้เรื่องการจัดการ และการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย และต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	3.3 ขั้นตอนการทำปลาร้าสมุนไพร -นำข้าว/ตะไคร้/ใบมะกูด/พริกแห้งมา焯แล้วนำมาโขกให้ละเอียดจากนั้นนำเครื่องที่โขกลงหม้อครัวให้มีกลิ่นหอมแล้วนำปลาร้าบดลงไปครัวให้เข้ากันและปรุงรสให้อร่อย 4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโลโก้ 5.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า			
				2	3
				2	3

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำปลาร้าสมุนไพร
2. วัสดุ ขั้นตอนการทำ
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

### การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา	อินทร์มา
นางปวีศา	โยชน์สุวรรณ
นายสมาน	มงคลนำ
นางพัฒน์นรี	พานแก้วชวงษ์
นางสายพิน	ไถยราช
นางวรัทยา	เหมะธูลิน
นางสุทธิดา	มงคลนำ

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย  
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ  
ครูชำนาญการ  
ครูผู้ช่วย  
ครู อาสา ๖  
ครู อาสา ๖  
ครู อาสา ๖

### ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว

ครูผู้สอนคนพิการ

### จัดพิมพ์

นางสาววรรดา กุลเสน  
นายปิติพันธุ์ ทหารปรี

ครู กศน.ตำบลหาดคำ  
ครู กศน.ตำบลหาดคำ