



# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



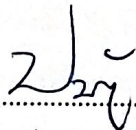
หลักสูตร การแปรรูปอาหาร วิชาการทำปลาร้าทรงเครื่อง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้


## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง การแปรรูปอาหาร วิชาการทำปลาร้าทรงเครื่อง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวปนัดดา อุ่นพรมมี)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวรุพนา อินทร์มา)  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

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



วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำปลาร้าทรงเครื่อง  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชา คหกรรม  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



### ความเป็นมา

ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่อยู่คู่กับ คนภาคอีสานมาตั้งแต่จนถึงปัจจุบัน ปลาร้าจึงเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์กับชาวอีสานมาช้านาน ซึ่งเป็นการใช้ภูมิ ปัญญาที่มีในท้องถิ่นในการถนอมอาหาร รวมทั้งสามารถแปรรูป เป็นอาหารได้หลายอย่างรวมทั้งเป็นปลาร้าทรงเครื่อง สภาพทั่วไปของ กลุ่มอยู่ในชุมชนมีแหล่งน้ำในการทำมาหากิน ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติที่มีปลาจำนวนมากและจุดเด่นของปลา มีรสชาติ ดี เมื่อมีปลาปริมาณเยอะชาวบ้านในชุมชน จึงถนอมอาหารโดยนำมาหมักเป็นปลาร้า การแปรรูปจึงมีความสำคัญนำมาแปรรูปเป็นปลาร้าทรงเครื่อง ซึ่งมีเครื่องเทศที่ใช้เช่น พริกสด พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ซึ่งเป็นเครื่องเทศในท้องถิ่น และเป็นพืชไร่สารพิษมาใช้ในการผลิต ทุกขั้นตอนทำอย่าง พิถีพิถัน ทำให้ได้ปลาร้าบองที่มีคุณภาพ รสชาติดี สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผลกระทบเป็นอย่างอื่นขึ้น คือ ปลาร้าทรงเครื่อง และบรรจุขายตามตลาดในชุมชน เป็นที่ ต้องการของตลาด และเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

### ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำปลาร้าทรงเครื่อง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าทรงเครื่อง  2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาร้าทรงเครื่อง  2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำปลาร้าทรงเครื่อง	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการไถ่หยอง  2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำปลาร้าทรงเครื่อง	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ  2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการทำปลาร้าทรงเครื่อง	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ วิชาการทำปลาร้าทรงเครื่อง และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำปลาร้าทรงเครื่อง 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ พริกชี้ฟ้า, พริกป่น, พริกชี้หนู, มะเขือ, หอมแดง, พริกหยวก, น้ำปลาร้า ต้มสุก, ตะไคร้ซอย, ใบมะกรูด, เกลือ, มะนาว 3.2 ขั้นตอนการทำปลาร้าทรงเครื่อง เตรียมเครื่องด้วยการนำพริกชี้หนู หอมแดงเล็กน้อย ตักใส่ถ้วยไว้ ตั้งหม้อให้น้ำเดือด ใส่ปลาร้าลงไปเคี่ยว และกรองน้ำ ก้างออก จากนั้นตั้งหม้ออีกครั้ง ใส่น้ำต้มสุก ฉีกใบมะกรูดใส่กับ ตะไคร้ซอย ใส่พริกหยวก หอมแดง พริกชี้ฟ้า ต้มกับเนื้อปลา เมื่อเดือดแล้วเติมเกลือป่น และน้ำปลาร้าต้ม ใส่พริกชี้หนูตำ เติมมะนาวลงไป คอยชิมรสชาติ ขาดเกลือรสใดเติมในขั้นตอนสุดท้าย ระวังไม่ให้เผ็ดหรือเค็มจนเกินไป	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	5



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-

### สื่อการเรียนรู้

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

### การวัดผลประเมินผล

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

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา