

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ พัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปาร้าบองและปาร้าหลนทรงเครื่อง
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ ตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่องได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่องได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่องได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่องได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง	2.1 บอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง 2.2 บอกวิธีการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง - ปลาตาก 2 กิโลกรัม - ปลาร้า 1 กิโลกรัม - พริกแห้ง(เม็ดใหญ่) 2 ชีด - พริกแห้ง (เม็ดเล็ก) 1 ชีด - หอมแดง 1 กิโลกรัม - กระเทียมจีน 0.5 กิโลกรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุและอุปกรณ์ในการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- น้ำมันพืช (ลิตร) 1 ขวด - ชูรส (ขนาด 72 กรัม) 1 ซอง - น้ำปลา 1 ขวด - น้ำปลาร้า 1 ขวด - น้ำตาลทราย 0.5 กิโลกรัม - พริกอ่อน(เขียว-แดง) 2 ซีด - กะทิ(คั้นสด) 1 กิโลกรัม - หน่อไม้ต้ม 1 กิโลกรัม - มะเขือกรอบ 1 กิโลกรัม - กระชาย 1 กิโลกรัม - มะขามเปียก 2 ซีด - ตะไคร้ 0.5 กิโลกรัม - มะนาว 10 ลูก - ใบมะกรูด 1 กำ - มีดทำครัว - ครก - กระทะ - กะละมัง - เตาไฟและเชื้อเพลิง - เขียง/มีด <u>วิธีการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง</u> วิธีทำปลาร้าบอง (แบบสุก) 1. นำปลาร้ามาสับให้ละเอียด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ใช้มีดหั่น ตะไคร้ เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วใส่เครื่องปั้นหรือครกโขลกให้ละเอียด ส่วนหอมแดง กระเทียม ให้หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมไว้ 3. ตั้งกระทะ ใส่ตะไคร้ ลงไป คั่วด้วยไฟกลาง ค่อนไฟอ่อน ให้แห้งและมีกลิ่นหอม 4. ใส่หอมแดง กระเทียม ลงไป คั่วต่อไปจนทุกอย่างแห้งดี 5. ใส่ปลาร้าสับลงไป ตามด้วย มะขามเปียก ผัดให้เข้ากัน จนกว่าทุกอย่างจะเข้ากันและแห้งดี 6. ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย พริกป่น ผงชูรส คลุกเคล้าให้เข้ากัน 7. โรยใบมะกรูดซอยลงไป ผัดให้เข้ากันอีกรอบ เสร็จแล้ว ตักใส่ถ้วยเป็นอันเสร็จ วิธีทำปลาร้าหลนทรงเครื่อง 1. ล้างทำความสะอาดมะเขือเปราะ แล้วนำไปแช่น้ำเกลือ เพื่อให้มะเขือไม่ดำง่าย 2. หั่นพริก 3 สี และถั่วฝักยาว เป็นท่อนๆ 3. นำหอมแดงมาหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 4. นำข่าและตะไคร้ มาซอยเป็นชิ้นบางๆ 5. ล้างทำความสะอาดกระชายแล้วซอยเป็นแว่นๆ 6. ล้างทำความสะอาดใบมะกรูด แล้วดึงเส้นกลางออก 7. ล้างทำความสะอาดปลาตากให้สะอาด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		8. เทกะทีใส่หม้อ ตามด้วยน้ำเปล่าเล็กน้อย แล้วเปิดเตาต้มกะทีให้เริ่มเดือด 9. พอกะทีเริ่มเดือดให้ใส่เครื่องสมุนไพร ตะไคร้ หอมแดง ข่า กระชาย ตามด้วยมะขามเปียก 10. ต้มด้วยไฟกลาง ตามด้วยน้ำปลาร้าต้มสุก 11. เมื่อน้ำกลับมาเดือดให้ใส่ปลาตุ๋กลงไป อย่าเพิ่งคน รอจนน้ำกลับมาเดือดอีกครั้ง ใช้ทัพพี กดปลาดุกให้จมน้ำ ต้มต่อสักพัก 12. ใส่หน่อไม้ลงไป ต้มจนน้ำกลับมาเดือดอีกครั้ง ต้มต่ออีกสักพักเพื่อให้ น้ำเข้าเนื้อ 13. จากนั้นใส่ถั่วฝักยาว และมะเขือเปราะลงไป คนให้เข้ากัน ต้มจนได้ความสุกที่ต้องการ 14. ใส่พริกและใบมะกรูดลงไป คนให้เข้ากัน ต้มต่ออีกสักพัก			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองและปลาร้าหลนทรงเครื่อง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	