

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาร้า ปลานิลทอด จำนวน ๓๑ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคงเจริญ



กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีมือแรงงาน จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด ให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกแถลง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคงเจริญ ได้รับงบประมาณปี ๒๕๖๗ งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ ไปกลาง ก่อน แผนงาน : ยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๔๐๐๐๕๗๐๕๐๐๐๐๑๖ กิจกรรม รูปแบบ ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ แหล่งของเงิน ๖๓๑๑๕๐๐ วิชา การทำปลาร้า ปลานิลทอด จำนวน ๓๑ ชั่วโมง ร่วมกับประชาชนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาร้า ปลานิลทอด
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำปลาร้าปลานิลทอด

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๓๑	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑๐	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒๑	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้า ปลานิล

จำนวน ๒๒ ชั่วโมง

- ความเป็นมาและประโยชน์ของการทำปลาร้า ปลานิลทอด
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ
 ๑. สถานที่/พื้นที่
 ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เตรียม วัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้ในการทำปลาร้า ปลานิลทอด
 ๓. ความรู้เรื่องวิธีการคัดเลือกปลานิล
 ๔. การทำปลาร้า ปลานิลทอด แปรรูปเป็นปลาร้าปลานิล
 ๕. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลานิล เป็นปลาร้าปลานิล
- ขั้นตอนการทำความสะดวกปลา
 ๑. วิธีการทำให้ปลาเป็นปลาร้าปลานิล
 ๒. ส่วนผสมในการทำปลาร้า ปลานิล
 ๓. ประโยชน์ของปลาร้าปลานิล
 ๔. การเก็บรักษา
- ขั้นตอนการทำปลาร้า ปลานิลทอด
 - ๑.วิธีการใส่ส่วนผสมการหมักปลาร้า ปลานิล
 - ๒.วิธีการเคล้าปลาร้าปลานิล
 - ๓.ระยะเวลาการจัดเก็บปลาร้าปลานิล ที่หมัก
- ขั้นตอนการใส่บรรจุภัณฑ์ที่จะจัดเก็บปลาร้า ปลานิล
 - ๑.การจัดเก็บปลาร้า ปลานิล
 - ๒.ระยะเวลาและสถานที่จัดเก็บปลาร้า ปลานิล

๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์
- การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์
- การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต
- การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

พอเพียง/บัญชีครัวเรือน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปลาร้า ปลานิลทอด
๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมผู้ฝึก
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด หลักสูตร ๓๑ ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด ได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๓ ชั่วโมง	-	
	๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด ได้	๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ		-	
	๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายปลาร้า ปลานิลทอด ได้	๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด	๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน		-	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปลาร้า ปลานิลทอด	๒.๑ บอกความเป็นมาของ การทำปลาร้า ปลานิลทอด ได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ	๒.๑ ความเป็นมาของการทำปลาร้า ปลานิลทอด ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๑. สถานที่/พื้นที่ ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เตรียม วัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้ในการทำ ปลาร้า ปลานิลทอด ๓. ความรู้เรื่องวิธีการคัดเลือกปลา ๔. การทำปลาแปรรูปเป็นปลาร้า ปลา นิลทอด ๕. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการแปรรูปปลาเป็นปลาร้า ปลา นิลทอด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ ของการทำปลาร้า ปลานิลทอด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๒ ชั่วโมง	๒๐ ชั่วโมง	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำปลาร้า ปลานิลทอด	๒.๓ ขั้นตอนการทำความ สะอาดปลา	๒.๓ ขั้นตอนการทำความสะอาดปลา ๑. วิธีการทำปลาให้เป็นปลาร้า ปลา นิล ๒. ส่วนผสมในการทำปลาร้า ปลานิล ทอด ๓. ประโยชน์ของปลาร้า ปลานิลทอด	๒.๓ ขั้นตอนการทำความสะอาดปลา ร้าหมักและฝึกปฏิบัติ			

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
	๒.๔ บอกขั้นตอนการทำปลาร้า ปลานิลทอดได้ ๒.๕ ขั้นตอนการทำใส่บรรจุภัณฑ์ การทำปลาร้า ปลานิลทอด	๔. การเก็บรักษา ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำปลาร้า ปลานิลทอดได้ ๑.วิธีการใส่ส่วนผสมการหมักปลา ๒.วิธีการเคล้าปลา ๓.ระยะเวลาการจัดเก็บปลาที่หมัก ๒.๕ ขั้นตอนการทำใส่บรรจุภัณฑ์ การทำปลาร้า ปลานิลทอด ๑.การจัดเก็บปลาร้า ๒.ระยะเวลาและสถานที่จัดเก็บปลาร้า	๒.๔ บอกขั้นตอนการทำปลาร้า ปลานิลทอด และฝึกปฏิบัติ ๒.๕ ขั้นตอนการทำใส่บรรจุภัณฑ์ การทำปลาร้า ปลานิลทอดและฝึกปฏิบัติ			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายการทำปลาร้า ปลานิลทอด	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ ๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
	๓.๔ สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ ๓.๕สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	๓.๔ การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต ๓.๕ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	๓.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ ๓.๕จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ			