

# หลักสูตร การฝึกอาชีพการทำปลาร้า

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการ และอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำปลาร้า และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในการฝึกอาชีพการทำปลาร้า

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร การทำปลาร้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำปลาร้าและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำปลาร้า	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำปลาร้า <b>อุปกรณ์</b> - มีด - เขียง - อ่างผสม(กะละมัง) - เต้าแก๊ส - เครื่องปั่น - ตะหลิว - กระทะ <b>วัสดุ</b> - ปลานิล ๘ กิโลกรัม - เกลือเม็ด ๓๒ กิโลกรัม - ข้าวเหนียว ๒ กิโลกรัม - โหล ๔ ใบ - พลาสติกแรป ๑ ม้วน	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลาร้า และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำปลาร้า - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำปลาร้า ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำปลาร้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำปลาร้า -สามารถทำปลาร้าได้	<b>ขั้นตอนการทำ</b> - ทำความสะอาดปลานิล เอาเกล็ดออก ตัดครีบออก ตัดหัวออก บั้งด้านข้าง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นโรยเกลือให้ทั่วๆ แล้วขยำเกลือให้เข้ากันกับปลานิลหมักไว้ ๑ คืน - นำข้าวเหนียวมาคั่วให้เหลือง แล้วพักไว้ให้หาย	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำปลาร้า แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>ร้อน นำมาปั่นเพื่อทำเป็นข้าวคั่ว เตรียมรอไว้</p> <p>- นำปลาที่หมักเกลือทิ้งไว้แล้วมาคลุกข้าวคั่วให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วจัดการเก็บปลาร้าหมักไว้ในขวดโหลที่ล้างเตรียมไว้แล้วพยายามยัดเนื้อปลาให้แน่น ๆ จากนั้นโรยเกลืออีกครั้งด้านบนของ ปลาร้าหมักไว้ในขวดโหล</p> <p>- จัดการปิดขวดโหลให้แน่น แล้วซีลด้วยพลาสติกแรปสำหรับซีลอาหารให้แน่นจนอากาศไม่สามารถเข้าได้ แล้วนำไปเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเท ทิ้งไว้ ๒๐ วัน</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</li> </ul> - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล

ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### **การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปริญญานิพนธ์

#### **เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

#### **เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ**

วุฒิปริญญาตรี ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

#### **การเทียบโอน**

-