

ชื่อหลักสูตร การทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง

จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

สำนักงาน กศน.จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบประมาณ ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ Up – skill เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๑) และนิเทศติดตามประเมินผลการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในช่วงสถานการณ์ COVID -๑๙ จึงได้มอบหมายให้ กศน.ตำบล จัดกิจกรรมการศึกษาพัฒนาอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจวิชาการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง ให้กับประชาชนได้มีเจตคติที่ตงามสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางพัฒนา เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
 - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๒.๕ ทุน
 - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (ปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง)
 - ๑.๒.๗ การขนส่ง
 - ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่มีลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
 ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
 - ๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
 - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง

- ๒.๑.๒ ลักษณะการเลือกปลาร้า/สมุนไพร/แมงดา/กิ้งห้อย
- ๒.๑.๓ การทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
- ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
- ๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่ (เบตติง)
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
 - ๒.๒.๑ การทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
 - ๒.๒.๒ การเตรียมปลาร้า/การเตรียมสมุนไพร
 - ๒.๒.๓ การทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
- ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
 - ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กิ้งห้อย
 - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๓.๑.๒ การควบคุมคุณภาพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๓.๑.๓ การทำรายรับ – รายจ่าย
 - ๓.๒ การจัดการการตลาด
 - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
 - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
 - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
 - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๑) ค่าใช้จ่าย
 - ๒) การเลือกวัสดุ
 - ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร
 - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำปลาร้าของสมุนไพร

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

- ๑.วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
- ๒.VCD / หนังสือ
- ๓.Internet
- ๔.ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น ๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการ ๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง และการนำไปใช้ประโยชน์ ๒. ขั้นตอนการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง การเลือกสมุนไพร ๓. การจัดการด้านการตลาด ๓.๑ แหล่งเรียนรู้ ๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓	๙
รวม				๑๒	