

# ชื่อหลักสูตร การทำปลาร้าของสมุนไพร

จำนวน ๖ ชั่วโมง

แบบ กศ.ตน. ๑๕

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

## ความเป็นมา

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ตามนโยบาย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงาน ทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตร เพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ Up – skill เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนา ประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ( ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๑ ) และนิเทศติดตามประเมินผล การดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคามได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชน จึงได้มอบหมายให้ กศน.ตำบล จัดกิจกรรมการศึกษา พัฒนาอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจวิชาการทำปลาร้าของสมุนไพร ให้กับประชาชนได้มีเจตคติที่พึงงามสามารถนำความรู้ ที่ได้ไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางพัฒนา เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการทำงาน กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
2. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน 6 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร
  - 1.1 ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร
    - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
    - 1.2.2 การใช้แรงงาน
    - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
    - 1.2.5 ทุน
    - 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ (ปลาร้าบองสมุนไพร )
    - 1.2.7 การขนส่ง
    - 1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้
  - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร
  - 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร
    - 2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าบองสมุนไพร
    - 2.1.2 ลักษณะการเลือกปลาร้า/สมุนไพร
    - 2.1.3 การทำปลาร้าบองสมุนไพร
    - 2.1.4 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่ (เบตตัง)

๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๒.๒.๑ การทำปลาร้าบองสมุนไพร

๒.๒.๒ การเตรียมปลาร้า/การเตรียมสมุนไพร

๒.๒.๓ การทำปลาร้าบองสมุนไพร

๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๓.๑.๒ การควบคุมคุณภาพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

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 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเลือกวัสดุ

๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร

**การจัดกระบวนการเรียนรู้**

๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. 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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาร้าบองสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาร้าบองสมุนไพร	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น ๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการ ๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาร้าบองสมุนไพรจากการนำไปใช้ประโยชน์ ๒. ขั้นตอนการทำปลาร้าบองสมุนไพร การเลือกสมุนไพร ๓. การจัดการด้านการตลาด ๓.๑ แหล่งเรียนรู้ ๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓	๓
รวม				๖	