

หลักสูตรท้องถิ่น

1. ชื่อหลักสูตร: การทำปลาร้า

2. ความสำคัญของหลักสูตร:

ชุมชนที่ตั้งอยู่ใกล้กับอ่างเก็บน้ำมักมีการจับปลาน้ำจืดเป็นจำนวนมาก และบางครั้งอาจมีปลาที่เหลือจากการบริโภค ชาวบ้านจึงควรได้เรียนรู้วิธีการแปรรูปปลาด้วยการทำปลาร้าเพื่อให้เก็บไว้บริโภคได้นาน ๆ หรือบางครั้งครวที่มีเวลาว่างก็สามารถทำจำนวนมากเพื่อจำหน่ายเป็นการหารายได้อีกทางหนึ่ง ดังนั้น การจัดให้มีการเรียนการสอนในหลักสูตรการทำปลาร้าจึงเป็นความเหมาะสมที่สถานศึกษาควรสนับสนุนอย่างยิ่ง

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำปลาร้า

3.2 เพื่อให้ผู้เรียนฝึกทักษะจนสามารถนำไปทำเป็นอาชีพเสริมได้

3.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตดีขึ้น

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| 4. เนื้อหา | : | แสดงไว้ในตารางประกอบการเรียน |
| 5. สื่อการเรียนการสอน | : | แสดงไว้ในตารางประกอบการเรียน |
| 6. รูปแบบการเรียนรู้ | : | สอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดยใช้สถานการณ์จริง |
| 7. การประเมินผลการเรียน | : | ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ |
| 8. ระยะเวลาเรียน | : | 300 ชั่วโมง |
| 9. ค่าใช้จ่าย | : | 1,000 บาท |

ตารางประกอบการเรียนหลักสูตรการทำปลาข้าว

| สื่อการเรียนการสอน | | เนื้อหา | คำแนะนำเพิ่มเติม |
|---|--|--|------------------|
| วัสดุอุปกรณ์ | วัตถุดิบ | | |
| 1. มีด 2. เขียง 3. กระละมั่ง 4. กระชอน 5. ไหหรือภาชนะ ที่มีฝาปิด | 1. ปลาน้ำจืดสด 2 กก. 2. เกลือ 1 ถ้วยตวง 3. ร้าข้าว 1 ถ้วยตวง | 1. ปลาสดขอดเกล็ด ล้างให้สะอาดผ่าท้อง เอาเครื่องในออกทิ้ง 2. ล้างน้ำทำความสะอาด 2 รอบ แล้ววาง ในกระละมั่ง 3. ใส่เกลือ 4. ใส่ร้าข้าว 5. คลุกให้เข้ากัน 6. บรรจุปลาลงในไหหรือภาชนะอื่นที่ปิด ฝาสนิท 7. เก็บไว้หกเดือน รับประทานได้ | |