

หลักสูตรท้องถิ่น การทำปลาร้าแจ่วบอง
เวลาเรียน 10 ชั่วโมง

หลักการ	จุดมุ่งหมาย	เนื้อหารายวิชา	จำนวน ชั่วโมง	สื่อ / อุปกรณ์	วิธีสอน / กิจกรรม	ประเมินผล
1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพ แก่ประชาชน และผู้สนใจทั่วไป พัฒนาเป็นอาชีพแล้วมีการปรับปรุงให้ดีขึ้นเรื่อยๆ	1. สามารถบอกขั้นตอนและอุปกรณ์การทำปลาร้าแจ่วบองได้ 2. อธิบายการขั้นตอนการทำปลาร้าแจ่วบองได้ 3. สามารถจัดทำบัญชีครัวเรือนได้ 4. สามารถบริหารจัดการตลาดได้	1. ความหมายของปลาร้าแจ่วบอง 2. ขั้นตอนการทำปลาร้าแจ่วบอง 2.1. วิธีทำปลาร้าแจ่วบอง 2.2 การเตรียมอุปกรณ์ในการทำปลาร้าแจ่วบอง 2.3 การบรรจุภัณฑ์ 3. การตลาดและการทำบัญชีครัวเรือน	1 7 2	1.เอกสาร 2.วัสดุอุปกรณ์ในการทำปลาร้าแจ่วบอง เช่น ปลาร้าสับ ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม ใบมะกูด พริกป่น	- ศึกษาเอกสาร - อธิบาย - สาธิต - ลงมือปฏิบัติจริง - การสอบถาม - การนำไปใช้ประโยชน์	1. การสังเกต 2. การฝึกปฏิบัติและตรวจชิ้นงาน 3. การสัมภาษณ์
2. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวและผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนได้						