

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาสามพื้นบ้าน(ปลาตะเพียนและปลานิล) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม

☐กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคามเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และ เปนภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิต จึงจัดการทำครีมอาบน้ำสมุนไพรบ้านไผ่เจริญ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร. ปี ๒๕๖๘ ข้อ ๓. “สกร. Lean to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคามจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาสามพื้นบ้าน สอดคล้องกับความต้องการของชุมชนที่ต้องการเรียนรู้อาชีพการแปรรูปปลาพื้นบ้านที่หาได้จากชุมชน ซึ่งมีความต้องการบริโภคของคนในพื้นที่ เป็นการลดต้นทุนและส่งเสริมให้เกิดเงินหมุนเวียนของกลุ่มอาชีพในชุมชน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำปลาสามพื้นบ้าน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และชุมชนได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ การทำปลาสามพื้นบ้านได้
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

เป้าหมาย	แม่บ้านตำบลท่าถ่าน จำนวน ๖ คน
ระยะเวลา	ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
	ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง
รวม	๑๐ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาส้มพื้นบ้าน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
หลักสูตรการทำปลา ส้มพื้นบ้าน	๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ การ ทำปลาส้มพื้นบ้านได้	-ความรู้เบื้องต้นการทำปลาส้มพื้นบ้าน -วิธีการทำปลาส้มพื้นบ้าน จากปลา ตะเพียน และ ปลานิล -การปฏิบัติการทำดอกไม้จันทน์ระดับ งานแบบประยุกต์ โดยจัดเป็นพุ่มหลัก และพุ่มรอง	ขั้นตอนการเตรียมการ -วิทยากรบรรยาย ความรู้เบื้องต้นการเลือกปลา ตะเพียน การเลือกปลานิล ที่จะใช้ทำปลาส้ม -แนะนำการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเลือกเกลือ เลือก ข้าวเหนียว เลือกกระเทียม ฝึกปฏิบัติจริงการทำปลาส้มพื้นบ้าน วันที่ ๑. การทำปลา การบั้ง การคลุกเกลือ การหมัก ปลา ๑ คืน วันที่ ๒ .การตากปลาให้หมาด การคลุกเกลือ การนึ่ง ข้าวเหนียว การผสมเครื่องปรุง การเคล้าปลากับ ส่วนผสมที่เตรียมไว้ -ฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ปลาส้มพื้นบ้าน การขึ้น ศูนย์ยกาศ -เทคนิคการปรับแต่งให้สวยงาม	๑. ชั่วโมง ๓๐ นาที	๘ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
บรรจุภัณฑ์และการ จำหน่าย	๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำไปประกอบ อาชีพและสร้างรายได้	-ต้นทุน-กำไร -การจัดจำหน่าย	-วิทยาการบรรยาย -ต้นทุน-กำไร การทำดอกไม้จันทน์ประดับงานแบบ ประยุกต์ -การจัดจำหน่าย	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้ / VCD DVD/ VDO CLIP
๒. วิทียากรผู้ชำนาญ
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
๓. การฝึกปฏิบัติ / ชิ้นงาน

เกณฑ์การประเมินการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน ชิ้นงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางพรอุษา อารีรอบ.....หลักสูตร.....การทำปลาสามพื้นบ้าน(ปลาตะเพียนและปลานิล).....

จำนวนชั่วโมง.....๑๐ ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๔ - ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๑๙.๐๐ -๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลท่าถ่าน หมู่ที่ ๕

ต.ท่าถ่าน อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๔ ก.พ.๖๘		ขั้นตอนการเตรียมการ -วิทยากรบรรยาย ความรู้เบื้องต้นการเลือกปลาตะเพียน การเลือกปลานิล ที่จะใช้ทำปลาสาม -แนะนำการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเลือกเกลือ เลือกข้าวเหนียว เลือกกระเทียม ฝึกปฏิบัติจริงการทำปลาสามพื้นบ้าน วันที่ ๑. การทำปลา การบั้ง การคลุกเกลือ การหมักปลา ๑ คืน	เรียนวันละ..๕...ชม.
๕ ก.พ. ๖๘		ฝึกปฏิบัติจริงการทำปลาสามพื้นบ้าน วันที่ ๒ .การตากปลาให้หมาด การคลุกเกลือ การนึ่งข้าวเหนียว การผสมเครื่องปรุง การเคล้าปลากับส่วนผสมที่เตรียมไว้ -ฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ปลาสามพื้นบ้าน การขึ้นศูนย์ยากาศ -เทคนิคการปรับแต่งให้สวยงาม	

ลงชื่อ.....นางพรอุษา อารีรอบ.....วิทยากร

(.....นางพรอุษา อารีรอบ.....)

วันที่...๒๑...../..ม.ค...../....๒๕๖๘....