

หลักสูตรการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นอย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรราชสาส์น

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามแนวทางการดำเนินงาน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบกับกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพ เป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ หลักสูตรอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up - skill Re - skill และ New - Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ข้อที่ 3. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.3 “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรราชสาส์น จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นอย่าง สอดคล้องกับบริบทของชุมชนในพื้นที่เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่น และส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้โอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และตามความต้องการของผู้เรียน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้ มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น (Soft Power) ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด
3. เพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าให้แก่ประชาชนที่ผ่านการฝึกอบรม

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา หลักสูตรการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นย่าง เวลาเรียน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นย่าง	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นย่าง 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นย่าง	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเสเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋นย่าง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด	1. วิทยากรบรรยาย 2. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรสนทนาและเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง 4. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง	2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	5. อภิปรายร่วมกัน		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง	1. บอกอุปกรณ์ในการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง 2. บอกวิธีการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง	1. บอกอุปกรณ์ในการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง - น้ำปลาทิพรส 700 มล. - น้ำตาลมะพร้าวมิตรผล - น้ำมะขามเปียก - น้ำมันพืชหยก - พริกขี้หนูแห้ง - หอมแดง - สะเดามั่น - ปลาตุ๋ก - ไม้เสียบปลาตุ๋ก - กล่องใสอาหาร 2. ขั้นตอนการทำสะเดาน้ำปลาหวาน ปลาตุ๋กอย่าง	1. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต 2. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่าง ๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	20 นาที	4 ชม.
3.	1.การออกแบบสินค้าพร้อมบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย 2. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบโลโก้ และบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการ	1. ความสำคัญของการออกแบบสินค้า พร้อมบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย 2. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า	1. วิทยากรบรรยาย 1.1 ความสำคัญของการออกแบบสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ความน่าสนใจชัดเจน สวยงาม จดจำได้ง่าย 1.2 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นาน 1.3 คุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
4.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 2. เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าหน้าร้าน/ออนไลน์ 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 2. เทคนิคการขายสินค้าหน้าร้านออนไลน์ 3. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้	1. จัดให้ผู้เรียนดำเนินการ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 2. เทคนิคการขายสินค้าหน้าร้าน/ออนไลน์ 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้	10 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์ในการฝึก
2. ใบความรู้/แผ่นพับ
3. ภูมิปัญญาชาวบ้าน

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ