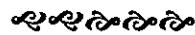


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำแหนมปลา จำนวน ๕. ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนามชัยเขต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตร “การทำแหนมปลา” ในปัจจุบัน การแปรรูปอาหารนับเป็นหนึ่งในวิธีการที่ช่วยยืดอายุของวัตถุดิบ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน หนึ่งในอาหารแปรรูปที่ได้รับความนิยมในหลายพื้นที่ของประเทศไทยคือ “แหนมปลา” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หมักจากเนื้อปลาร่วมกับข้าว กระเทียม และเครื่องปรุงต่าง ๆ แล้วปล่อยให้เกิดการหมักตามธรรมชาติ การทำแหนมปลาไม่เพียงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังมีประโยชน์หลายด้านที่นำศึกษาและส่งเสริม ประโยชน์ประการแรกของการทำแหนมปลาคือการถนอมอาหาร โดยกระบวนการหมักจะช่วยยืดอายุของปลา ทำให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้นโดยไม่ต้องใช้ตู้เย็น ซึ่งเหมาะสำหรับชุมชนชนบทหรือในช่วงที่ปลามีมากและไม่สามารถบริโภคได้ทัน นอกจากนี้ยังช่วยลดปัญหาการเน่าเสียของปลาสดและลดปริมาณขยะจากอาหารที่เสื่อมคุณภาพ

ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานตลอดจน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมปลา	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมปลา -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมปลา -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมปลาได้ -บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำแหนมปลาได้	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็น แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	๒๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำแหนมปลา	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทำแหนมปลา -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมปลา -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถทำแผนมปลาได้อย่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนในการทำแผนมปลา -องค์ประกอบส่วนต่างๆของการทำแผนมปลา -สถิติ/ปฏิบัติการทำแผนมปลา -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	-สถิติการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	-	๓ ชั่วโมง
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	-สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	๒๐ นาที	-
รวม ๕ ชั่วโมง					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สถิติ/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๓. คุณภาพของผล การปฏิบัติ (๕๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไป ตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวพัฒนา สมบูรณ์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวทิพวัลย์ ขาลีเครือ)

ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสนามชัยเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางบุญล้อม นิรารัมย์.....

หลักสูตร.....การทำแหนมปลา.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๑๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....อาคารอเนกประสงค์ SML บ้าน กม.๗ หมู่ที่ ๖ ตำบลลาดกระทิง อำเภอสนมชัยเขต

จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๒๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมปลา -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูล ความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๒๐ - ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำแหนมปลา -บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำแหนมปลา -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำแหนมปลา -สาธิตการทำแหนมปลา -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำแหนมปลา -สาธิตการทำแหนมปลา -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๐๐ - ๑๔.๔๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและวิธีการเก็บรักษา -บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๔๐ - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของตราสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ -บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....บุญล้อม.....วิทยากร
(นางบุญล้อม นิรามัย)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม