

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรส จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ มีนโยบาย คือจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถ ประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอด ศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้าน การท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้ วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สกร.อำเภอโกสุมพินคร เห็นว่าเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานของศูนย์ฝึก อาชีพชุมชนให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และแนวทางการขับเคลื่อนการศึกษา ดังนั้น จึงเป็นบทบาทของสถานศึกษา คือ สกร.อำเภอ ที่ได้มอบหมายให้ ศกร.ตำบล ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้สอดคล้องตามความต้องการของ กลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่ ส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำได้จริง

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจจึงมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายมากขึ้นเท่านั้น ดังนั้นการประกอบอาชีพ จึงต้องมีการพัฒนาผลผลิตที่มีอยู่ให้มีความหลากหลาย มีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นรวมทั้งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายต่างๆ มากขึ้นไปด้วย

อาชีพการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยใช้ วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นจึงได้ทำการจัดทำหลักสูตรการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจที่จะประกอบอาชีพนี้ ได้เห็นช่องทางและสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้ แบบ สกร.ตน.๑๕

จุดหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง ภาควิชา ๖ ชั่วโมง ภาควิชา ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำปลา หีบหีบเส้นปรุงรส	๑. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส ๒. สามารถบอกความสำคัญในการทำปลา หีบหีบเส้นปรุงรสได้ ๓. บอกแหล่งจำหน่าย วัสดุในการทำปลา หีบหีบเส้นปรุงรสได้	๑. ทุน ความต้องการของตลาด วัสดุ ช่องทางการจัดตลาด การประกอบอาชีพ การทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส ๑.๒ แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส	๑. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องการประกอบอาชีพการทำปลา หีบหีบเส้นปรุงรส ๒. วิทยากรให้ความรู้ถึง ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาหีบหีบเส้นปรุงรส ๓. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา สื่อบริการอิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลา ทับทิมเส้นปรุงรส	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรสเพื่อการประกอบอาชีพ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลา ทับทิมเส้นปรุงรส ๑. การถนอมอาหารและความเป็นมาของการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๒. วัสดุ-อุปกรณ์ในการทำปลา ทับทิมเส้นปรุงรส ๓. ความรู้ ความเข้าใจในการเลือกปลาทับทิม	๑. วิทยากรบรรยาย เรื่องการถนอมอาหารและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๒. วิทยากรแนะนำ วัสดุ-อุปกรณ์ในการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๓. วิทยากรบรรยาย เรื่องการเลือกปลา ทับทิมที่จะนำมาใช้ในการปลาทับทิมเส้นปรุงรส	๒	
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ความรู้เรื่อง การทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำ ปลาทับทิมเส้นปรุงรส	ความรู้เรื่อง การทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๑. การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๒. วิธี ขั้นตอนการทำปลาและการทำปลาให้เป็นเส้น ขนาดตามต้องการ ๓. วิธีและขั้นตอนการปรุงรสปลา	๑. วิทยากรบรรยาย ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำปลาทับทิมเส้นปรุงรส ๒. วิทยากรอธิบาย วิธี ขั้นตอนการทำปลาและการทำปลาให้เป็นเส้น ขนาดตามต้องการ	๒	๙

			ทับทิมเส้น ๔. ขั้นตอน วิธีการ บรรจุภัณฑ์ ๕. การเก็บรักษา ปลาทับทิมเส้นปรุง รส	๓. วิทยาการสาธิต วิธีและขั้นตอนการ ปรุงรสปลาทับทิม เส้น ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ด้วยตนเองในการ ทำ ปลาทับทิมเส้นปรุง รส ๕. วิทยาการ อธิบาย/ สาธิตขั้นตอน วิธีการ บรรจุภัณฑ์ ๖ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ด้วยตนเองในการ บรรจุภัณฑ์ ๗. วิทยาการ บรรยาย/สาธิตเรื่อง การเก็บรักษาปลา ทับทิมเส้นปรุงรส ๘. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ด้วยตนเองในการ การเก็บรักษาปลา ทับทิมเส้นปรุงรส		
--	--	--	--	---	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกเส้นปรุงรส	๑. สามารถบอกวิธีการบริหารในการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกเส้นปรุงรสได้	๒. การจัดการตลาด ๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า ๒.๒ การประชาสัมพันธ์ ๒.๓ การวางแผนการตลาด	๑. วิเคราะห์บรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาด ได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์ และการวางแผนการตลาด การทำบัญชีรายรับรายจ่าย ๒. วิเคราะห์และผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้/ใบงาน
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยาการ
๓. ตัวอย่างชิ้นงาน
๔. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
๕. แหล่งเรียนรู้ ที่ศึกษาดูงาน

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ

หลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวทศวรรณ โสภานันท์) (นางสาวจรัสศรี คำแหง)
งานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนคร