

หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปลาแฉม เป็นขนมไทยโบราณ ทำขึ้นจากข้าว มะพร้าว น้ำตาล คลุกเคล้าผสมผสานกับส่วนผสม ได้แก่ กระจ่างมดอง เกลือ และพริกขี้หนูสวน เพื่อเพิ่มรสชาติทานกับเครื่องเคียง คือ ใบทองหลาง หรือ ใบชะพลู ซึ่งแต่ก่อนคนรุ่นเก่าชอบที่จะรับประทานกับใบทองหลางมากกว่า เพราะใบทองหลางมีรสชาตินุ่มนวลและไม่เหม็นกลิ่น แต่คนที่ชอบบอกรสเผ็ดหนอยก็จะชอบใบชะพลูที่นิยมนำมาแกงคั่วมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว แต่มาถึงปัจจุบันใบทองหลางหาได้ยากขึ้นทุกทีจึงใช้ใบชะพลูแทนไปโดยปริยาย ปลาแฉม ถือได้ว่าเป็นทั้งขนมและของกินเล่น เนื่องจากมีส่วนผสมเป็นข้าว ซึ่งโบราณจะใช้ข้าวที่เหลือจากการรับประทานแต่ละมื้อนำมาแช่ให้ข้าวนิ่มแล้วกรองเอาน้ำออกให้หมด จากนั้นนำไปตากให้แห้ง แล้วคั่วให้หอม นำมาโม่ให้ละเอียดและเอาไปผสมกับมะพร้าวขูด ปลาป่น จะเป็นปลาอะไรก็ได้ยั้งให้แห้งนำมาปนคลุกเคล้ารวมกัน ใส่น้ำสุกเพื่อไม่ให้แห้งจนเกินไปซึ่งเป็นที่มาของปลาแฉม บางพื้นที่มีการประยุกต์นำเอาหนังหมูต้มสุกหั่นบาง ๆ มาใส่แทนปลา ไม่มีปลาเป็นส่วนผสมเหมือนเดิมแต่ยังคงเรียกว่า ปลาแฉมมาถึงปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนุรักษ์บุรี จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ ให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดกระจายรายได้ในชุมชน ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของขนมไทยโบราณให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. เน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมปลาแฉม
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมปลาแฉม

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (new skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & re skill)

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปลาแนม	1.บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมปลาแนม 2.อธิบายและยกตัวอย่าง คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปลาแนม 2.คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี	1. วิทยากรอธิบาย ความเป็นมา และคุณค่าทางโภชนาการของขนมปลาแนม 2. วิทยากรอธิบาย คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากสื่ออินเทอร์เน็ต และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	30 นาที	-
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1.บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม 2.บอกหลักการเลือกและการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปลาแนมได้ 3.สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ขนมปลาแนมที่เหมาะสมได้	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้ 2.หลักการเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ 3.การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	วิทยากรอธิบาย - วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปลาแนม - หลักการเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำขนมปลาแนม	1. อธิบายขั้นตอนการทำขนมปลาแนม 2.สามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมปลาแนมได้	ขั้นตอนวิธีการทำขนมปลาแนม	1.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมปลาแนม 2.วิทยากรบรรยายและสาธิตวิธีการทำขนมปลาแนม 3.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติโดยมีวิทยากรแนะนำ		2 ชั่วโมง
					1 ชม.	-
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชม.	2 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน /สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3 .หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัดส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน การประกอบอาชีพการพัฒนาอาชีพการยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียน และการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วยในการจัดส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจ และความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นการจัดฝึกอบรมอาชีพขนมไทยโบราณ ที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ซึ่งมีหลักการและเหตุผลสำคัญเพื่ออนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม่ให้เลือนหายไปตามยุคสมัย สร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็น Soft Power ทางวัฒนธรรม ตลอดจนส่งเสริมทักษะอาชีพ และรายได้ให้แก่ประชาชน สอดคล้องกับการสืบทอดองค์ความรู้จากวิทยากรพื้นบ้านสู่รุ่นหลัง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนารักษ์บุรี จึงได้จัดฝึกอบรมอาชีพขนมไทยโบราณ การทำขนมปลาแฉม ให้แก่ประชาชนในชุมชน เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน และคงอยู่คู่ชุมชน ต่อไป

4.วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เชิงปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผนกำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	23 ก.พ. 2569	
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ	วิทยากร	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	24 ก.พ. 2569	
3.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	1 โครงการ	1 โครงการ	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	24 ก.พ. 2569	
4.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนทั่วไป	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	20 มี.ค. 2569	1,900.- บาท
5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ	5 คน	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	20 มี.ค. 2569	
6.ประเมินผล/สรุปผลและรายงานผลการดำเนินการ	รายงาน สรุปผลการดำเนินงานนำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	23 มี.ค. 2569	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 1,900.-บาท (-หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าวิทยากร (ชั่วโมงละ 300 บาท x 3 ชั่วโมง

เป็นเงิน 900 บาท

7.2 ค่าวัสดุ

เป็นเงิน 1,000 บาท

รวมเป็นเงิน 1,900.- บาท

รวมจำนวนทั้งสิ้น 1,900.-บาท (-หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายถัวจ่ายตามจริงทุกรายการ

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2568)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2568)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม	-	1,900.-		-
รวม	-	1,900.-		-

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางธัญนิชา วชิรนนท์พงษ์ ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 089 4608599

10.เครือข่าย

-

11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

12.ผลลัพธ์

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม

13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชน ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำ
ขนมปลาแฉม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการ
ในระดับ ดีขึ้นไป

14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบ

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม)
ในวันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569
สถานที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวราษฎร์บุรี จังหวัดกำแพงเพชร

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 12.00 น.	เรื่อง 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปลาแฉม เรื่อง 2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ในการทำขนมปลาแฉม เรื่อง 3. ขั้นตอนการทำขนมปลาแฉม บรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมไทยโบราณ โดยวิทยากร นางณัฐธราพร หอมจันทร์

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม