

หลักสูตรการทำปลาต้ม จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณูปโภค มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นต้องมีอาชีพ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการถนอมอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการถนอมอาหารในการทำปลาต้ม พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการถนอมอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารในการทำปลาต้ม เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำปลาต้ม
2. มีทักษะการทำปลาต้ม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำปลาต้ม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวม จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประโยชน์และความสำคัญของการถนอมอาหารในการทำปลาสด ได้ 2. รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำปลาสดได้	1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำปลาสด 1.2 ประโยชน์ของการถนอมอาหารในการทำปลาสด 1.3 การเลือกวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาทำปลาสด	1.1 ศึกษาข้อมูลความสำคัญและประโยชน์จากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการทำปลาสด โดยคำนึงถึงทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่า โอกาสในการประกอบอาชีพ	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. จัดเตรียม วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำปลาสดได้ 2. สามารถลงมือปฏิบัติการทำปลาสดได้ 3. รู้ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาสด 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.3 งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำปลาสดและการแปรรูปปลาในรูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการนำปลาสดมาแปรรูปเป็นปลาสด	1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารในการทำปลาสด 2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ การทำปลาสด 3 ลงมือฝึกทักษะการทำปลาสด 1) การคัดเลือกวัตถุดิบ 2) การทำความสะอาดวัตถุดิบ (ปลา กระเทียม)	20 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.2.1 ส่วนผสมในการทำปลาสาม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	3) ส่วนผสมข้าวเหนียว 4) สาธิต/ปฏิบัติ เกือบ 5) บรรจุหีบห่อ 6) การเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย 4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3	การคิดต้นทุน-กำไร	1.คิดต้นทุน-กำไรจากการจำหน่าย	1.คิดต้นทุน-กำไร	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน-กำไร 2.ให้ผู้เรียนฝึกคิดต้นทุน-กำไร	5 นาที	1 ชั่วโมง
4	ช่องทางการตลาด	1.อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำปลาสามได้	1. ช่องทางการจัดการตลาดของการทำปลาสาม	วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำฐานข้อมูลลูกค้า ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้เรื่องส่งเสริมการขาย ช่องทางการตลาด การขายสินค้าออนไลน์	15 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
- การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
- กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

1. ชื่อโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ การทำปลาสาม จำนวน 5 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบ การเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

8. เสริมสร้างความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุก ที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

☒ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2569

๒. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนา หลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรม ตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาและความต้องการ มี อาชีพการเลี้ยงปลาและอาชีพเกษตรกรรม ปลุกข้าว ปลุกข้าวโพด ปลุกพริก ปลุกหอม กระเทียม เกือบทุกครอบครัว มีทั้ง ปลุกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมทั้งปลุกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมบริโภคที่จะบริโภคปลาสามซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของ ประชาชน การประกอบอาชีพทำปลาสามยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอคลองลาน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำปลา สามนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรี มีความต้องการเรียนรู้ การทำปลาสามจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่า ผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้ จัดทำหลักสูตรปลาสาม จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้รับ จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการทำปลาสามให้แก่ประชาชนในชุมชน

4.2 เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมและการพึ่งพาตนเองของประชาชน

4.3 เพื่อส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชน ในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ประชาชน โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	6 คน	พื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน	16 มิถุนายน 2569	-
2. วิเคราะห์ความของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการได้รับความรู้ด้านต่าง ๆ	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	16 มิถุนายน 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 การทำปลาต้ม	1. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการทำปลาต้มให้แก่ประชาชนในชุมชน 2. เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมและการพึ่งพาตนเองของประชาชน 3. เพื่อส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	6 คน	ณ อาคารเอนกประสงค์หมู่ที่ 4 ตำบลโป่งน้ำร้อน	วันที่ 22 มิถุนายน 2569	6,000.00.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาสและประชาสัมพันธ์เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครู ศกร. และ ทีมนิเทศ	2 คน	ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ที่ 4 ตำบลโป่งน้ำร้อน	วันที่ 22 มิถุนายน 2569	-
5. ประเมินผลรายงานผลการจัดกิจกรรม	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้ ผอ.ทราบต่อไป	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	-	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนานตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งเรียนรู้ 69115000 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 6,000.-บาท (-หักพันบาทถ้วน-)

7.1 ค่าวิทยากร	จำนวน 300 บาท × 5 ช.ม.	จำนวน 1,500 บาท
7.2 ค่าอาหารกลางวัน	จำนวน 6 คน × 120 บาท × 1 มื้อ	จำนวน 600 บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน 6 คน × 35 บาท × 2 มื้อ	จำนวน 350 บาท
7.4 ค่าวัสดุฝึกอบรม		จำนวน 3,550 บาท

รวม ทั้งเป็นเงินทั้งสิ้น 6,000 บาท (-หักพันบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยจ่ายตามรายการจริงทุกรายการ)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำปลาต้ม จำนวน 5 ชั่วโมง	-	-	วันที่ 22 มิถุนายน 2569	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นายชัยณรงค์ โปร่งจิตร ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- กลุ่มสตรี
- กลุ่มผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาสังคมและชุมชน
- โครงการเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำปลาสามสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

13.1.1 เชิงปริมาณ

- (1) ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 6 คน
- (2) ตลาดจำหน่ายตลาดนัดบ้านโป่งน้ำร้อน

13.1.2 เชิงคุณภาพ

- (1) ผู้เข้าร่วมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำปลาสาม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

(1) ผู้เข้าร่วมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำปลาสามสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

- การประเมินผลระหว่างเรียนจากการขึ้นงานที่มีคุณภาพ
- แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ลงชื่อ

ผู้เสนอโครงการ

(นายชัยณรงค์ โปรงจิตร)

ครู ศกร.

ลงชื่อ

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางคุณัญญกานท์ ทาลายา)

ครู ศกร.

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายศิวักร แสงแก้ว)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

กำหนดการ
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำปลาสาม จำนวน 5 ชั่วโมง
วันที่ 22 มิถุนายน 2569
ณ อาคารเอนกประสงค์ ม. 4 ต.โป่งน้ำร้อน อ.คลองลาน จ.กำแพงเพชร

วันที่ 22 มิถุนายน 2569

08.00 – 08.45 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม
08.45 – 09.00 น.	พิธีเปิด/ประธานกล่าวเปิด/บรรยายพิเศษ
09.00 – 12.00 น.	เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาสาม รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำปลาสามได้ รู้ขั้นตอนในการทำปลาสาม โดยวิทยากร (นางสมหวัง สีหะวงศ์)
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	เรื่อง ขั้นตอนการทำปลาสาม - การทำปลาสาม โดยวิทยากร (นางสมหวัง สีหะวงศ์)
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.00 – 15.30 น.	สรุปกิจกรรม

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม