

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำยาปลาตุกฟู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มติปจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลาดและขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม

หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re - skill และ new - skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความเป็นคนรักชาติ รักครอบครัว รักเพื่อนฝูง และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำยำปลาสุกฟู

๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้

๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้

๕. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำยำปลาสุกฟู

เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงวัย กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนบริเวณชายแดนภาคใต้ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู ๑.๔ ลักษณะของผู้บริโภค ๑.๕ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู ๑.๖ ทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู	๑.๑ อธิบายเนื้อหา ๑.๒ วิเคราะห์ให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพวิชาการทำยาปลาตุกฟู	๒.๑ วิเคราะห์ให้ความรู้	-	๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อาชีพ	ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนวิชาการทำยำปลาตากฟู ๒.๔ นำเนื้อปลาทูมาแกะเอาทางออกเอาแต่เนื้อ ๒.๕ นำเนื้อปลาทูมาโขลกให้เนื้อปลาฟู และละเอียด ๒.๖ ใส่น้ำมันพืชลงในเนื้อปลาที่โขลกไว้ คนให้เข้ากันจนปลาทูเป็นเนื้อครีมๆ จะทำให้เนื้อปลาทู กรอบนาน ๒.๗ ตั้งกระทะ ใช้ไฟกลาง ใส่น้ำมันจนร้อนจัดแล้วตักปลาทูที่เตรียมไว้ลงทอด ปล่อยให้เนื้อปลาทูก่อยุๆ ลอยขึ้นมาบนน้ำมันจนเป็นแพ เริ่มเหลืองให้ใช้กระชอนจัดทรงปลาทูแล้วนำขึ้นจากกระทะ พักให้สะเด็ดน้ำมัน ๒.๘ ทำน้ำยำ โดยโขลกพริก และกระเทียมปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำมะนาวและน้ำตาลปี๊บ ชิมรสตามชอบ ๒.๙ นำปลาทูตากฟู จัดใส่จาน เสิร์ฟคู่กับถั่วงอกทอด มะม่วงเปรี้ยวขูด หอมแดง พริกขี้หนู ใบสาระแหน่ และน้ำย่ำรสเด็ด พร้อมเสิร์ฟค่ะ	๒.๒ ลงมือปฏิบัติ ๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบ	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมี	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำยำปลาตากฟู ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการ	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๓.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อาชีพ	ประสิทธิภาพ	ควบคุมคุณภาพวิชาการทำยาปลาตากฟู ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุนวิชาการทำยาปลาตากฟู ๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพการทำยาปลาตากฟู ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า ๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด ๓.๙ การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู ๓.๑๐ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำยาปลาตากฟู - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย ๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู	ด้วยกัน		
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู	๔.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ทำยาปลาตากฟู ๔.๓ การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู ๔.๔ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพการทำยาปลาตากฟู เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง			

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีชิ้นงานจากการฝึก
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม