

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ขนมปลาแนม ปลาแนม เป็นขนมไทยโบราณมีมาตั้งแต่สมัยรัชการที่ 2 ทำขึ้นจากข้าว มะพร้าว น้ำตาล คลุกเคล้าผสมผสานกับส่วนผสม ได้แก่ กระเทียมดอง เกลือ และพริกชี้หูสวน เพื่อเพิ่มรสชาติทานกับเครื่องเคียง คือ ใบทองหลาง หรือ ใบชะพลู ซึ่งแต่ก่อนคนรุ่นเก่าชอบที่จะรับประทานกับใบทองหลางมากกว่า เพราะใบทองหลางมีรสชาติมันอร่อยและไม่มันเกินไป แต่คนที่ชอบบอกรสเผ็ดน้อยก็จะชอบใบชะพลูที่นิยมนำมาแกงคั่วมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว แต่มาถึงปัจจุบันใบทองหลางหาได้ยากขึ้นทุกที่จึงใช้ใบชะพลูแทนไปโดยปริยาย

ปลาแนม หาทานยากแล้วในปัจจุบัน มีจุดเริ่มต้นจากการถนอมอาหารด้วยการนำข้าวสุกที่เหลือมาทำเป็นอาหารว่าง ปลาแนมมีรสชาติเปรี้ยวหวานเค็ม และนิยมรับประทานคู่กับใบทองหลางหรือใบชะพลู โดยการนำข้าวมาตากแห้ง ปั่นคั่ว ผสมกับเนื้อปลา เครื่องสมุนไพร มะพร้าวขูด และเครื่องปรุงรสต่างๆ ถือได้ว่าเป็นทั้งขนมและของกินเล่น เนื่องจากมีส่วนผสมเป็นข้าว ซึ่งโบราณจะใช้ข้าวที่เหลือจากการรับประทานแต่ละมื้อนำมาแช่ให้ข้าว نیمแล้วกรองเอาน้ำออกให้หมด จากนั้นนำไปตากให้แห้ง แล้วคั่วให้หอม นำมาผัดให้ละเอียดและเอาไปผสมกับมะพร้าวขูด ปลาป่น จะเป็นปลาอะไรก็ได้ย่างให้แห้งนำมาปั่นคลุกเคล้ารวมกัน ใส่รสสุกเพื่อไม่ให้แห้งจนเกินไปซึ่งเป็นที่มาของปลาแนม บางพื้นที่มีการประยุกต์นำเอาหนัสมุขมสุกหั่นบางๆ มาใส่แทนปลา ไม่มีปลาเป็นส่วนผสมเหมือนเดิมแต่ก็ยังเรียกว่า ปลาแนม มาถึงปัจจุบัน

ศกร.ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ ได้ตระหนักถึงและเป็นการอนุรักษ์อาหารไทยโบราณ เพื่อสืบทอดรักษาให้ยังอยู่ต่อไปควบคู่กับวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อให้เด็กรุ่นใหม่ได้เห็นขนม ไทยโบราณท้องถิ่นจะยังคงอยู่ และการทำขนมปลาแนมเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว ในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปลาแนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแนม	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมปลาแนม 2. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแนม	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปลาแนม พร้อมใบความรู้	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำขนมปลาแนมและการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมปลาแนม	1. การทำขนมปลาแนม - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - ขั้นตอนการทำขนมปลาแนม - การบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมปลาแนม 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมปลาแนม 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง โดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		2 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแนม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาคำนวนขนมปลาแนมได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายและการส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาคำนวนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายและ การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาคำนวนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมปลาแนม/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต/ เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำขนมปลาแนม
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมปลาแนมขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำขนมปลาแนม และการฝึกปฏิบัติทำให้เกิดทักษะ สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมปลาแนม และการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมปลาแนมได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นตอนการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 2. ขั้นตอนติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมปลาแนมได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์	1 วัน	2,300 บาท

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นดำเนินงาน 3. การติดตามสรุปผล	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนมปลา แนมและการเลือกใช้ วัตถุดิบได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์	1 วัน	2,300 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 600 บาท

2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 1,700 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 2,300 บาท (สองพันสามร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมปลาแนม	-	-	-	2,300.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวกัญญา สระทองหน ครูศูนย์การเรียนรู้
- ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
- นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
- นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมปลาแฉม และการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำขนมปลาแฉม และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม-หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำขนมปลาแนม

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

ณ หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปลาแนม เรื่อง ประวัติความเป็นมาของขนมปลาแนม ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแนม พร้อมใบความรู้ (วิทยากร โดย นางโสภา บำเรอวงษ์)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย การเลือกวัตถุดิบ การทำขนมปลาแนม
- วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมปลาแนม ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ และการบรรจุภัณฑ์
 - วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- วิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ มอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และทำแบบประเมินความพึงพอใจ (วิทยากร โดย นางโสภา บำเรอวงษ์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม