

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ. 2567)  
หลักสูตรการทำปลาตุ๋นข้าวคั่ว จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

### ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้าน แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมาย ผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาตุ๋นข้าวคั่ว ขึ้น

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำปลาตุ๋นข้าวคั่ว สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |           |
|-----|--|---|--|--|--------------|-----------|-----------|
|     |  |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   | รวม       |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว | 1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว<br>2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว<br>2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว<br>3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น | 1 ชั่วโมง    | -         | 1 ชั่วโมง |
| 2   | ขั้นตอนการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว            | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำปลาตุกร้าข้าวคั่วได้  | ขั้นตอนและวิธีการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว   | 1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร<br>3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน  | -            | 3 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง |
| 3   | การบรรจุภัณฑ์                            | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์   | ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์  | 1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์<br>2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร   | 30 นาที      | 30 นาที   | 1 ชั่วโมง |

|            |                         |   |   |   |                  |                  |                  |
|------------|-------------------------|---|---|---|------------------|------------------|------------------|
| 4.         | ช่องทางการจำหน่ายสินค้า | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า | 1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ | 1. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์<br>3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร | 30 นาที          | 30 นาที          | 1 ชั่วโมง        |
| <b>รวม</b> |                         |   |   |   | <b>2 ชั่วโมง</b> | <b>4 ชั่วโมง</b> | <b>6 ชั่วโมง</b> |

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำปลาตุกร้าข้าวคั่ว
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....<sup>พ.</sup>.....ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางกานต์สินี ขบวนดี )  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....<sup>[Signature]</sup>.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายสุทิตย์ ชิมทอง )  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....<sup>[Signature]</sup>.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นางอรสา สุภารี )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

จังหวัดสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำปลาดุกร้าข้าวคั่ว.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

| วัน เดือน ปี/เวลา          | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | หมายเหตุ   |
|----------------------------|--|---|--|
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | 1.ความรู้เบื้องต้นและความ<br>เป็นมาในการทำ<br>ปลาดุกร้าข้าวคั่ว<br>2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ<br>วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมใน<br>การทำปลาดุกร้าข้าวคั่ว | 1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นใน<br>การทำปลาดุกร้าข้าวคั่ว<br>2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำปลาดุกร้าข้าวคั่ว<br>3.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน<br>ข้อมูลความคิดเห็น | เรียนวันละ 6 ชั่วโมง<br>-ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง<br>-ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง |
|                            | ขั้นตอนและวิธีการทำ<br>ปลาดุกร้าข้าวคั่ว   | 1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำ<br>ปลาดุกร้าข้าวคั่ว<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ<br>3. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน   |  |
|                            | ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์  | 1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการ<br>บรรจุภัณฑ์<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ  |  |
|                            | 1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ<br>จำหน่ายสินค้า<br>2.การจำหน่ายสินค้าผ่าน<br>ช่องทางออนไลน์  | 1.ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง<br>ทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน<br>ช่องทางออนไลน์<br>3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ   |  |

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....