

**หลักสูตรการทำปลาตุกร้า**  
**จำนวน 10 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี**

### ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับ ชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี ได้ทำประชาคมหมู่บ้านให้ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำปลาตุกร้า เป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาดและประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาตุกร้า ร่วมกับประชาชนในชุมชน เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรี ได้มีรายได้และประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีกำลังใจ
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <p><b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>1.2 แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ</li> <li>1.3 การสำรวจทรัพยากรในที่มีในชุมชน</li> <li>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ</li> </ol>   | <p><b>จำนวน 1 ชั่วโมง</b></p> |
| <p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 การเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ – อุปกรณ์</li> <li>2.2 อธิบาย สาธิต ปฏิบัติ</li> <li>2.3 ขั้นตอนกระบวนการฝึกอาชีพ</li> <li>2.4 วิธีการจัดเก็บ และวิธีการดูแลรักษา</li> </ol>  | <p><b>จำนวน 7 ชั่วโมง</b></p> |
| <p><b>3. การบริหารจัดการอาชีพ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ และบรรจุภัณฑ์             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1.1 เทคนิคการเพิ่มประสิทธิภาพ</li> <li>3.1.2 บรรจุภัณฑ์</li> </ol> </li> <li>3.2 การจัดการ/การตลาด             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>3.2.2 การกระจายสินค้า</li> <li>3.2.3 การประชาสัมพันธ์</li> </ol> </li> <li>3.3 การวิเคราะห์ศักยภาพใน             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.3.1 ความต้องการในการจำหน่าย</li> <li>3.3.2 การบันทึกข้อมูลต้นทุน-กำไร</li> <li>3.3.3 การแข่งขันในตลาดผู้ผลิต</li> <li>3.3.4 คุณธรรมจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบอาชีพ</li> </ol> </li> </ol> | <p><b>จำนวน 2 ชั่วโมง</b></p> |

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. ฝึกปฏิบัติจริง

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ จึงได้รับวุฒิบัตร

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวตรุณี เทพบรรทม)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ )

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางสำลี ธราวุธ )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

## รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาตุ๋น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำปลาตุ๋นได้ 2. บอกความ เป็นไปได้ในอาชีพการทำปลาตุ๋นได้ 3. บอกทิศทาง การประกอบอาชีพได้	1.ความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ การทำปลาตุ๋น 2. ความเป็นไป ได้ในการ ประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่อ ของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่ มีความเป็นไปได้ ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทาง การประกอบ อาชีพที่เหมาะสม	1	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกวัตถุดิบ การทำปลาตุ๋น 2. อธิบาย กระบวนการและขั้นตอนการทำปลาตุ๋นได้	1.วัตถุดิบการ ทำปลาตุ๋นและวัสดุอุปกรณ์ใน การทำปลาตุ๋น 2. กระบวนการ และขั้นตอนการทำปลาตุ๋น	วิทยากรแนะนำ สาธิตและอธิบาย วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำปลาตุ๋น ผู้เรียนแบ่งกลุ่ม ย่อยฝึกปฏิบัติ ทักษะการทำปลาตุ๋น พร้อมแลกเปลี่ยน เรียนรู้วิทยากรสังเกต การปฏิบัติของ ผู้เรียนแต่ละคน ความสนใจ สอบถามผู้เรียน ให้คำแนะนำ และขั้นตอน สุดท้ายต้องหมัก ปลาที่ทำแล้วประมาณ 3 คืนจึง นำออกมาดูว่า ใช้ได้	1	6

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการ อาชีพ       การตลาด	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุกฎบัตรได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียน บอกวัสดุที่ใช้บรรจุกฎบัตร</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ ออกแบบ บรรจุกฎบัตรได้</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการตลาด</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนทำ รายรับ - รายจ่ายได้ ต้นทุน กำไร -ขาดทุน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.บรรจุกฎบัตร <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมาย ของบรรจุกฎบัตร</li> <li>- วัสดุที่ใช้บรรจุกฎบัตร</li> <li>- การบรรจุกฎบัตร</li> </ul> </li> <li>1.วิธีการหา ตลาดในชุมชน เช่น การค้า ออนไลน์ ทางเฟซบุ๊ก แหล่งเงินทุน วิธีการทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่อง บรรจุกฎบัตร</li> <li>2. วิทยากร อธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการ บรรจุกฎบัตร</li> <li>3. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุกฎบัตร</li> <li>4. วิทยากร ประเมินผลการ บรรจุกฎบัตรของผู้เรียน</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.วิทยากรแนะนำ เทคนิคการค้า หลากหลาย รูปแบบเช่นทาง ออนไลน์ ผู้เรียนฝึกทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย ต้นทุนกำไร</li> </ol>	1	1

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรการทำปลาตุ๋น

จำนวน 10 ชั่วโมง ( เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 น. – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p><b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาตุ๋น</b> <b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาตุ๋น</b></p> <p>1.1 วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <p>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆแหล่งเรียนรู้ พร้อมทั้งนำใบความรู้ใบงาน ให้ผู้ร่วมโครงการได้ศึกษา มาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ เพื่อนำข้อมูลได้ในชุมชน</p> <p>1.3 ครูและวิทยากรและผู้ร่วมโครงการร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาตุ๋นในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p> <p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาตุ๋น</b></p> <p>2.1 วิทยากรการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของการทำปลาตุ๋น ประเภทของ การทำปลาตุ๋น วิชาเทคนิคการทำปลาตุ๋นและ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำปลาตุ๋น</p> <p>2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของ การแปรรูปปลา</p> <p><b>3. ขั้นตอนการทำปลาตุ๋น/พร้อมปฏิบัติ</b></p> <p>3.1 วิทยากรบรรยายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำปลาตุ๋น</p> <p>3.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำปลาตุ๋นพร้อมลงมือปฏิบัติ</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. - 15.00 น.	3.3 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำปลาตุ๋นให้กับผู้เรียน พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง <b>4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b> 4.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

( )

วิทยากรผู้สอน