

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร “การทำปลาทอดมัน” (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความสำคัญ

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียบเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาวเป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำปลาทอดมันในครั้งนี้เพื่อ เป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้สามารถเลือกวัสดุเพื่อนำมาใช้ในการทำปลาทอดมันได้อย่างมีคุณภาพ
๒. เพื่อให้สร้างงานการทำปลาทอดมันได้
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำปลาทอดมันได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำปลาทอดมัน
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการทำปลาเค็มไปประกอบอาชีพได้

เนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. การเลือกใช้วัสดุในการทำปลาทอดมัน
๒. ขั้นตอนและวิธีการทำปลาทอดมัน
๓. การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ ผู้เรียนจำนวน ๖ คน วันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๕ ณ ตลาดนัดหน้า กศน.อำเภอลแปลงยาว หมู่ที่ ๗ ตำบลวังเย็น

หลักสูตรวิชาชีพ การทำปลาทอดมันใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๐.๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒.๕	ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. ใบความรู้
๒. อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผลการเรียน

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำปลาทอดมัน
๓. ผลงานจากการทำปลาทอดมัน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำปลาทอดมัน
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการทำปลาทอดมันไปประกอบอาชีพได้

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุในการสร้างงาน จำนวน ๐.๕ ชั่วโมง

๑. การเลือกใช้วัสดุ
๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒.๐ ชั่วโมง

การทำปลาทอดมัน

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๐.๕ ชั่วโมง

๑. การคิดต้นทุน
๒. การจัดจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำปลาทอดมัน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำปลาทอดมัน	การทำปลาทอดมัน - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกทำเล/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปลาทอดมัน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวราวดี แสนยมาต)

ครู กศน. ตำบลแปลงยาว

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว