

## หลักสูตร “การทำปลาทอดมัน” (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง )

### 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 ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาวเป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็ทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน 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.อำเภอ แปลงยาว หมู่ที่ ๗ ตำบลวังเย็น

หลักสูตรวิชาชีพ การทำปลาทอดมันใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๐.๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒.๕	ชั่วโมง

### แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. ใบความรู้
๒. อินเทอร์เน็ต

## การวัดและประเมินผลการเรียน

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / 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