

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำทอดมันกุ้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้ เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำทอดมันกุ้ง เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำทอดมันกุ้ง จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำทอดมันกุ้ง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำทอผ้าไหม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำทอผ้าไหม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำทอผ้าไหมได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำทอผ้าไหม ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำทอผ้าไหม ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำทอผ้าไหมกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ	๓๐ นาที	-

				ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการ เป็นเจ้าของกิจการ การ รับจ้าง เป็นต้น		
๒	ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ	มีทักษะการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ การจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ใน การทำทอดมันกุ้ง - กุ้ง - มันหมู - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - ผงปรุงรส - รากผักชี - กระเทียม - พริกไทยเม็ด - แป้งทอดกรอบ - เกล็ดขนมปัง ๒.๒ ขั้นตอนการฝึก อาชีพการทำทอดมัน กุ้ง ๑. นำกุ้งมาสับให้ ละเอียด โดยการใช้ มีดอีโต้บดกุ้งก่อน ๒. นำเนื้อกุ้งไปใส่ ชามผสม ปรุงรสด้วย เกลือป่น พริกไทย และแป้งทอดกรอบ ๓. นวดกุ้งสักรักใหญ่ จนเนื้อกุ้งเหนียว แต่ง เนื้อเนียนผสมกับแป้ง ๔. เตรียมเกล็ดขนม ปังโดยเทลงใส่ถาด ๕. แป้งขึ้นทอดมัน ตามชอบ แล้วนำไป คลุกเกล็ดขนมปัง ใส่ทอดมันกุ้งลงไป	๒.๑ วิทยาให้ความรู้เรื่อง สถานที่ ในการประกอบ อาชีพ ขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิตพร้อม ผู้เรียนการฝึกปฏิบัติการทำ ทอดมันกุ้ง และวิทยากร ตอบข้อซักถามไปด้วย ระหว่างการฝึกเรียน		๔

			ทอดจนได้สีเหลืองทอง ตักขึ้นมาพัก สะเด็ดน้ำมัน พร้อมทาน			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำทอดมันกุ้ง	๓.๑ การบริหารจัดการควบคุมการทำทอดมันกุ้ง ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำทอดมันกุ้ง ๓.๓ อุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำทอดมันกุ้ง ๓.๔ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำทอดมันกุ้งให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวนุชสรา ศิริเจริญ

หลักสูตร.....การทำทอดมันกุ้ง... จำนวน....๕....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕...ชั่วโมง)

วันที่..... ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน....๐๙.๐๐น. – ๑๕.๐๐น.

สถานที่จัดการเรียน ศูนย์เรียนรู้ตามรอยพระยุคลบาทตำบลบางกระเจ็ด อำเภอบางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐น.	- ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ - การทำทอดมันกุ้ง - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำทอดมันกุ้ง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทอดมันกุ้ง - การสาธิตขั้นตอนการทำทอดมันกุ้ง - การฝึกปฏิบัติการทำทอดมันกุ้ง	เรียนวันละ ๕ ชม.
	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.	- การฝึกปฏิบัติการทำทอดมันกุ้ง - เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายทอดมันกุ้งทางช่องทางต่างๆและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	
	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.	- การฝึกปฏิบัติการทำทอดมันกุ้ง - เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายทอดมันกุ้งทางช่องทางต่างๆและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	

ลงชื่อ.....น.ช.สรา.....วิทยากร

(นางสาวนุชสรา ศิริเจริญ)

วันที่ ๑๓/กุมภาพันธ์/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม