

หลักสูตร การทำน้ำพริกกุ้ง จำนวน ...๓..ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ด้วยสภาพสังคม เป็นสังคมเกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร อีกทั้งตำบลหนองตึนบก เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ เลี้ยง และจำหน่ายกุ้ง จึงทำให้ประชาชนมีความสนใจในการที่จะนำกุ้งที่ได้จากการเลี้ยงมาแปรรูปทำเป็นน้ำพริกกุ้งไว้รับประทาน หรือจำหน่ายภายในชุมชน จำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก(EEC) Eastern Economic Corridor การทำน้ำพริกกุ้งเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนตำบลหนองตึนบก ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการแปรรูปกุ้ง(น้ำพริกกุ้ง)มีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลหนองตึนบก สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำน้ำพริกกุ้ง เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำน้ำพริกกุ้ง เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำน้ำพริกกุ้งขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกุ้ง
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำน้ำพริกกุ้ง
๓. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน
- ๔.

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี 20 นาที
ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 40 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกุ้ง	๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกกุ้ง	๑. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้ง ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกกุ้ง ๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้ง	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการทำ ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการการทำน้ำพริกกุ้ง ๓. ผู้เรียนทำตามวิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตรประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียน หลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน
- ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน