

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง จำนวน ...3...ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชนก่อให้เกิดรายได้และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ ส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพ และยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน สอดคล้องตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนประชาชนที่ไม่มีอาชีพได้มีรายได้เสริมดังนั้น การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในปัจจุบันจึงมีความสำคัญมาก

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ สามารถพัฒนาฝีมือสร้างอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิตรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพทำน้ำพริกกุ้งแห้งได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	1. ใบความรู้ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง 2. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง 3. วิทยากรผู้สอน	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	1	2
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> 1. อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง 3. ผู้เรียนทำตามวิทยากร 4. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		1. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้และใช้ในชีวิตประจำวัน	1. แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ 2. แบบประเมินความพึงพอใจ	<u>ขั้นประเมินผล</u> 1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ 2. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้สอน
2. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้
3. ใบความรู้การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน