

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกกุ้งสด จำนวน 5 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

### ความเป็นมา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว โดย กศน.ตำบลโพรงอากาศ เห็นความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าวจึงได้ร่วมมือกับกลุ่มผู้ว่างงานตำบลโพรงอากาศ จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น โดยการฝึกอบรมในการทำน้ำพริกกุ้งสด เพื่อให้ผู้รับบริการสามารถนำความที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

### จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถในการทำน้ำพริกกุ้งสดได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลโพรงอากาศ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา มกราคม 2566

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้ ความเข้าใจ และรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริก กุ้งสด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จัก เครื่องมือ อุปกรณ์ ใน การทำน้ำพริกกุ้งสด	- การเลือกวัตถุดิบ ในการทำน้ำพริกกุ้ง สด - เทคนิคเกี่ยวกับ การเลือก วัสดุ อุปกรณ์และ ส่วนผสมของการ ทำน้ำพริกกุ้งสด	- บรรยาย / แลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	
2	การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการ ประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คิดราคาต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการ ประกอบอาชีพได้	- การคิดราคา ต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการ ขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	
3	ขั้นตอนในการทำน้ำพริก กุ้งสด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำ น้ำพริกกุ้งสด และ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์การทำ น้ำพริกกุ้งสด ได้อย่าง ถูกต้อง	- ขั้นตอนการทำ น้ำพริกกุ้งสด	- วิทยากร บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

#### 1. ภาคทฤษฎี

- 1.1 ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน
- 1.2 ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ

#### 2. ภาคปฏิบัติ

- 2.1 ประเมินจากความสวยงาม
- 2.2 ความคิดสร้างสรรค์
- 2.3 การสังเกตพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60