

หลักสูตรการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

จำนวน ๒ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่ พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม กันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๒ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกกุ้งแห้งได้	- อุปกรณ์ การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง ๑. กุ้งแห้ง ๐.๕ กิโลกรัม ๒. พริกขี้หนูแห้ง ๐.๕ กิโลกรัม ๓. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๔. เกลือ ๑ ถัง ๕. กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม ๖. หอมแดง ๐.๕ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	๑๕ นาที	
๒	วิธีการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง - สามารถการทำน้ำพริกกุ้งแห้งได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง - ปฏิบัติลงมือทำน้ำพริกกุ้งแห้ง - ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง ๑. นำกุ้งแห้งทั้งหมดมาทอดให้เหลืองแล้วพักไว้ให้เย็น ๒. นำพริกขี้หนูแห้งคั่ว หอมกระเทียมมาเจียว ให้หอมพักไว้ให้เย็นแล้วนำไปปั่นละเอียด ๓. นำน้ำมันพืชใส่กระทะรองจนวนได้ที่ แล้วจึงนำกุ้งแห้งลงไปผัด พร้อมใส่หอมเจียว และกระเทียมเจียว พริกขี้หนูแห้ง คลุกเคล้าให้เข้ากัน ๔. ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือปน ผงปรงรส ชิมให้มีรสเค็ม หวานนิดหน่อย และไม่เผ็ดมาก	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งแห้ง พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			๕. ตักทิ้งไว้ให้เย็น และบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น
การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-

