

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ น้ำพริกกุ้งสด จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
 ~~~~~

### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้ทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ New-Skill Re-skill และ Up-Skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของ ตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถาน ประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะใน การประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Develop rent) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตร น้ำพริกกุ้งสด เพื่อ ส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของ ผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะ เศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้เสริม หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถ นำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับ

ตนเอง

## เป้าหมาย

1. เสิ้งปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน
2. เสิ้งคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกออาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## ระยะเวลา

|            |       |   |         |
|------------|-------|---|---------|
| ภาคทฤษฎี   | จำนวน | 2 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน | 3 | ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                       |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ<br>2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน<br>2.2 ความต้องการของตลาด<br>2.3 การลงทุน<br>2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. ทิศทางการประกอบอาชีพ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งสด<br>2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น | 1 ชั่วโมง    |         |

|   |                                 |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                  |           |       |
|---|---------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพ             | ทักษะการประกอบอาชีพ                                   | 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำพริกกุ้งสดได้ถูกต้อง<br>2.3 บอกขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งสด ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน                                                                                                                                                        | 2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ<br>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์<br>2.3 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งสด<br>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์ |           | 3 ชม. |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ<br>การทำน้ำพริกกุ้งสด | 3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตน้ำพริกกุ้งสด<br>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ<br>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพน้ำพริกกุ้งสด<br>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำก๊วยหลากไส้ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด |                                                                                                                                  | 1 ชั่วโมง |       |

### สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

### การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสุนีย์ ยงสวัสดิ์.....

หลักสูตร.....น้ำพริกกุ้งสด .....จำนวน .....5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ..5...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....29 พฤษภาคม 2568.....เวลาเรียน...09.00-15.00.. น.

สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 13 ตำบลโพรงอากาศ อ.บางน้ำเปรี้ยว จ. ฉะเชิงเทรา

| วัน เดือน ปี       | เวลา           | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                    | หมายเหตุ         |
|--------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 28 พฤษภาคม<br>2568 | 09.00-09.30 น. | -วิทยากรอธิบายประเภทของการ<br>ทำน้ำพริกกุ้งสด<br>-การเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>-อธิบายขั้นตอนการทำพริกกุ้งสด<br>-อธิบายการทำน้ำพริกกุ้งสด<br>-อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษา<br>คุณภาพ                                         | เรียนวันละ 5 ชม. |
|                    | 09.30-14.30 น. | -ฝึกทักษะการทำน้ำพริกกุ้งสด<br>-ฝึกการทำน้ำพริกกุ้งสด<br>-เตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์<br>-ขั้นตอนในการทำการน้ำพริกกุ้งสด                                                                                                          |                  |
|                    | 14.30-15.00 น. | -วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้<br>เรื่องการค้ากำไร ต้นทุน และราคา<br>สินค้าและช่องทางการขายหลักการ<br>ขายให้น่าสนใจ<br>ผ่านทางช่องทางออนไลน์<br>-การบรรจุภัณฑ์<br>-การเลือกทำเล/การจำหน่าย<br>-คุณธรรมในการประกอบการอาชีพ |                  |

ลงชื่อ.....*สุนีย์ ยงสวัสดิ์*.....วิทยากร

(..นางสุนีย์ ยงสวัสดิ์..)

วันที่...29.../...พฤษภาคม...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

