

## หลักสูตรการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มวิชา อาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

## ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนา อาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนา กำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความ ต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษา ตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรีได้เล็งเห็น ความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกกุ้งเสียบขึ้น

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาเรียน

รวม 5 ชั่วโมง

แบ่งเป็นทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

## โครงสร้างของหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ จำนวน 30 นาที

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ
- 1.3 ความต้องการของการตลาด, การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
- 1.4 แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ จำนวน 30 นาที

- 2.1 ประวัติความเป็นมา
- 2.2 เทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ
- 2.3 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

เรื่องที่ 3 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

- 3.1 การเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ
- 3.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 30 นาที

- 4.1 การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากรอาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ

- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนออนุมัติโครงการ

6. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร

3. ใบความรู้/ใบงาน

4. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนการเรียนรู้

5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

### การวัดและประเมินผล


1. การฝึกปฏิบัติจริง

2. ชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายดุสิต จันทawat)

ครู กศน.ตำบลหนองเรือ



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายphanuwong ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธารวุธ)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3. บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 4. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3. ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 4. แหล่งเรียนรู้	1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 1.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ แหล่งเรียนรู้ พร้อมทั้งนำใบความรู้ใบงาน ให้ผู้ร่วมโครงการได้ศึกษา เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ครู กศน. วิทยากรและผู้ร่วมโครงการร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	2.1 สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ได้ 2.2 สามารถบอกประเภทของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบได้ 2.3 สามารถบอกเทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งเสียบได้ 2.4 สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบได้	2.1 ประวัติความเป็นมาของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบได้ 2.2 เทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 2.3 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ เทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	30 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	3.1 สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3.2 สามารถอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และทำน้ำพริกกุ้งเสียบได้	3.1 การเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	3.1 วิทยากรบรรยายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ 3.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	30 นาที	3 ชั่วโมง


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	สามารถเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	
รวม				5 ชั่วโมง	

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร  
(.....)  
วิทยากร

  
ลงชื่อ.....  
(นายดุสิต จันทวฤทธิ์)  
ครู ทัศน.ตำบลหนองเรือ

  
ลงชื่อ.....  
(นางสาวมัทิกา การงานดี)  
ครูชำนาญการ

  
ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

  
ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสำลี ธาราฐ)  
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน 09.00 น. – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p><b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</b></p> <p>1.1 วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</p> <p>1.2 วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ แหล่งเรียนรู้ พร้อมทั้งนำใบความรู้ ใบงาน ให้ผู้ร่วมโครงการได้ศึกษา เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ครู กศน. วิทยาการและผู้ร่วมโครงการ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p> <p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</b></p> <p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ เทคนิคการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</p> <p><b>3. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</b></p> <p>3.1 วิทยาการบรรยายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		3.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริก กุ้งเสียบ 3.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ <b>4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b> วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การเลือก วัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์	

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 (.....)