

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหารกุ้งเชียงจำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่-2554)10(2550กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่ มุ่งเน้น ให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักรู้ จำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง ตาม พระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ กระทรวงศึกษาธิการเห็น ความสำคัญของ แนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มี อาชีพที่สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดยกำหนดยุทธศาสตร์ได้ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของ พื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพ ใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก เพื่อเป็นการสนองนโยบายและ ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตรได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวง ศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่ม ประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียแ สากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตรเป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตรจึงได้นำ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และ ความจำป็นดังกล่าวสู่การ ปฏิบัติเพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย และประชาชนมีรายได้ ปัจจุบันเกษตรกรน เชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือ บางส่วนไม่ได้ขนาดตา ต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอ กับ ค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหา ดังกล่าวศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตรจึงจัดทำหลักสูตร “การทำกุ้งเชียง” เพื่อเป็นการ ให้ ความรู้ให้ กับ กลุ่ม ผู้ไม่มี อาชีพ และ ผู้ต้องการ พัฒนาอาชีพ ในการเพิ่มมูลค่า ของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเพื่อ เป็นอ ก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็น การสร้างอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการ พัฒนาเพิ่ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถ นำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่ สอดคล้องกับศักยภาพ ตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติงานจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

5.ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตด้านทรัพยากรมนุษย์และสัตว์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

- 1.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็งจำนวน 30 นาที -

ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

2. ทักษะการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็งจำนวน 4.30 ชั่วโมง -

ความเป็นมา/เหตุผลในการแปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็ง -

อุปกรณ์แปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็ง - วิธีแปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็ง -

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร

- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ

- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารกุ้งแช่แข็งจำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ

- องค์ประกอบของโครงการ

- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร

- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

โครงสร้างหลักสูตรการทำแปรรูปอาหารกุนเชียงจำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี 30 นาที	ปฏิบัติ -
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของอาชีพ การทำแปรรูปอาหารกุนเชียง 2. สามารถจำแนกข้อมูล ความต้องการการทำแปรรูปอาหารกุนเชียง 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บ ทางการ ประกอบอาชีพ ได้แก่ ท ความต้องการของ ตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ช่องทางการจัด จำหน การประกอบ อาหาร	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ข้อมูลความต้องการ ในการท แปรรูปอาหารกุนเชียง 3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ธุรกิจการประกอบอาหาร การวิเคราะห์ ข้อมูลการตลาด, ลงทุน/แหล่งเงินทุน 4. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพข้อมูลจาก อินเทอร์เน็ตไซด์ต่างเว็ ๆ พร้อมฟัง บรรยาจากผู้สอน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ เรียนรู้ วิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน - ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา เรื่องความเป การประกอบอาชีพ ธุรกิจการประกอบ อาหาร วิเคราะห์ตลาด และการลงทุน	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ - การเตรียมอุปกรณ์ - การทำแปรรูปอาหารกุนเชียง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความร เข้าใจเกี่ยวกับการทำแปรรูป อาหารกุนเชียงการเลือกซื้อ อุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความร เข้าใจในการทำแปรรูปอาหาร กุนเชียงได้แก่ ออกแบบ เลือก วัสดุและการตลาด 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรการ ทำแปรรูปอาหารกุนเชียง	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ การทำแปรรูปอาหารกุนเชียง -เชียง -ถ้วย -มีด -กะละมัง -หม้อ 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ แปรรูปอาหารกุนเชียง -หมูปดปนมัน(ไม่ใช่หมูงูงแช่แข็ง -เหล้าขาว	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์,การทำแปรรูปอาหารกุน กุนเชียงที่ใช้ในการทำแปรรูปอาหารกุนเชียง พร้อม ฟังบรรยายจาก วิทยากรเพื่อให้เกิ กระบวนการเรียนรู้ได้ อย่างถูกต้อง - วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการทำแป รูปอาหารกุนเชียงผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำแป รูปอาหารกุนเชียง - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แนวคิด การเลือกวั ต่าง ๆและปรับ ประยุกต์ใช้ให้ เหมาะสมการ ทำแปรรูปอาหารกุนเชียง	30	4 ชั่วโมง

		4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ แ แหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาใน ท้องถิ่นหรือพื้นที่ ใกล้เ	-น้ำตาลทราย -เกลือไอโอดีน -ใส่หมู 1.2 งบประมาณในการ จัดซื้อวั อุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุ 2. การทำแปรรูปอาหารกุนเชียง 2.1 ส่วนผสมของการทำแปรรูป อาหารกุนเชียง 2.2 ขั้นตอนการทำแปรรูปอาหาร กุนเชียง ใส่หมูปดในกะละมัง ใส่เหล้าจีนชั่นชา5 ใส่น้ำตาลทราย ใส่เกลือและดินประสิวและคุลกไท เข้ากันและยัดใส่ในไส้ทำเป็น พอเหมาะแล้วก็มัดแล้วไปตาก 2.3 งบประมาณการทำ แปรรูป อาหารกุนเชียง	- วิทยาการประเมินผลการ การทำแปรรูป อาหารกุนเชียงของผู้เรียน		
--	--	--	--	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนสามารถจัดการ เรื่อง การตลาดได้ - ประชาสัมพันธ์ - การหาผู้รับบริการ - การวิจัยการตลาด 2. ผู้เรียนสามารถจัดการ เรื่อง - กำไรได้ 3. ผู้เรียนสามารถใช้สื่อ เทคโนโลยีมา ประกอบการทำแปรรูปอาหารกุ้งเชียงใหม่	1. การจัดการเรื่อง การตลาด 1.1 การประชาสัมพันธ์ 1.2 การหาผู้รับบริการ 1.3 การวิจัยการตลาด 2. จัดการเรื่องทุน-กำไร 3. การใช้สื่อเทคโนโลยี มา ประกอบการทำแปรรูปอาหารกุ้งเชียงใหม่	- ให้ผู้เรียนได้ศึกษาจาก ใบงานความรู้ - วิทยากรบรรยาย พร้อมนำเสนอข้อมูล การตลาด - ฝึกปฏิบัติการทำบัญชี คำนวณต้นทุน กำไร ประชาสัมพันธ์ การหา ผู้รับบริการ การ วิจัยตลาด	30 นาที	-
4	โครงการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ 2. บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 3. อธิบายลักษณะการ เขียนที่ขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ 4. บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้ 5. เขียนโครงการในแต่ละ	1. ความสำคัญของ โครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของ โครงการประกอบ อาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความ เหมาะสม และ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ	1. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน ดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้ 2. ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะ และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อส แนวคิดเป็น แนวทางในการเขียน โครงการอาชีพ	30 นาที	-

		องค์ประกอบให้เหมาะสม และ ถูกต้องได้		ที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การ เขียนโครงกา		
		6. ตรวจสอบความ เหมาะสมและ สอดคล้อง ของโครงการอาชีพได้		4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการปร ความเหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการ อาชีพ 5. ผู้เรียนฝึกการพัฒนา หรือปรับปรุง อาชีพ ให้มี ความเหมาะสมและ ถูกต้อง 6. ให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับ การสนับสนุน งบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		

