

หลักสูตรการทำกุ้งจ่อม จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความสำคัญ

กุ้งจ่อม เป็นการแปรรูปอาหารจากกุ้งที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหารอาหาร ซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติหรือคุณภาพของกุ้งจ่อมแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้ เพราะการผลิตกุ้งจ่อมจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำกุ้งจ่อม
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ประชาชนตำบลกุดหวายและผู้สูงอายุที่สนใจ
- ๒ ประชาชนตำบลกุดหวายและผู้สูงอายุที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ
๓. ประชาชนตำบลกุดหวายและผู้สูงอายุในพื้นที่ ตำบลกุดหวาย

เนื้อหาหลักสูตร : การทำกุ้งจ่อม

๑. ความหมายและความสำคัญของกุ้งจ่อม
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำกุ้งจ่อม
๓. วิธีการคัดเลือกกุ้งชนิดของชนิดและขั้นตอนการทำกุ้งจ่อม
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษากุ้งจ่อมอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน	หลักสูตร	๕	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๐ %
๒. สาธิต / ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำ กุ้งจ่อม	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำกุ้งจ่อมได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	๑
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำกุ้งจ่อม	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำกุ้งจ่อมได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำกุ้งจ่อม ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	
๓.	วิธีการคัดเลือกกุ้ง ชนิดของกุ้งและขั้นตอนการทำกุ้งจ่อม	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกกุ้งชนิดของกุ้งที่จะนำมาทำกุ้งจ่อมได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (กุ้งจ่อม)	๑. วิธีการคัดเลือกกุ้งชนิดของกุ้ง ขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๓
๔.	การป้องกันและวิธีการเก็บรักษากุ้งจ่อมอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษากุ้งจ่อมอย่างถูกต้องได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑

อุปกรณ์และสื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
๒. ใบงาน, แบบทดสอบ
๓. วิद्यากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้(ภาคทฤษฎี)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

ก่อนเรียนและหลังเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน จากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การ ปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๒. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และบันทึกผลการปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

หลังเรียน ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ

๓. การประเมินเจตคติ

ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

หลังเรียน แบบสอบถามความพึงพอใจ

๔. ประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยใช้แบบ กศ.ตน.๗(๑) และแบบ กศ.ตน.๗(๒)


- ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
- ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน รวม ๑๐๐ คะแนน ผลการประเมิน ผ่าน/ไม่ผ่าน


การจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานหรือชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

(ลงชื่อ)..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุทิดา บุญสุข)
ตำแหน่ง วิทยากร

(ลงชื่อ)..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

(ลงชื่อ)..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสุทิตา บุญสุข

หลักสูตรการทำกึ่งจ่อม จำนวน ๕ ชั่วโมง

วันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
.....	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุประสงค์ในการทำกึ่งจ่อม ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ .๑.วิธีการคัดเลือกกุ้งชนิดของกุ้ง ขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้าน การตลาด	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

(ลงชื่อ).....วิทยากร

(.....)

.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม