

หลักสูตร การทำกุ้งจ่อม จำนวน ๒๗ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	จำนวน (คน)	ระยะเวลา ดำเนินงาน	วิทยากร
๑	อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำกุ้งจ่อม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ถูกต้อง	๑.อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำกุ้งจ่อม ๒.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกุ้งจ่อม	๕	-			
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกุ้งจ่อม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบและบอกส่วนผสมในการทำกุ้งจ่อมอย่างถูกต้องหลักอนามัยได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำกุ้งจ่อมได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณได้อย่างเหมาะสม	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำกุ้งจ่อม ๒.ขั้นตอนการทำกุ้งจ่อม ๓.ส่วนผสมอัตราส่วนการทำกุ้งจ่อม ๔.งบประมาณการทำกุ้งจ่อม	-	๒๐			
๓	การบริหารจัดการการตลาดและการประกอบอาชีพการทำกุ้งจ่อม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนในการทำกุ้งจ่อมและหลักวิธีระยะเวลาในการหมักกุ้งจ่อมได้	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดต้นทุนของการทำกุ้งจ่อมได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการขายและการตลาดได้อย่างถูกต้อง	-	๒			
				๕	๒๒			