



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

ลงวันที่ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกิจกรรม ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกิจกรรม ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ คือวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์แคบหมู จำนวน ๑ กลุ่ม ตั้งเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....

(ญัฐญาตา ขวัญยืน)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นายประเสริฐ ล้อมกลาง)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐนิชา อินทรโสภ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐธิดา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการรศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ. ๒ |
| ๓. นางสาวสุรวิทย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย |
| ๔. นายปัจจุทรรศณ์ นวลอ่อนธิโชติ | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๕. นายพิรุณ กันหา | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐธิดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ณัฐธิดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

หลักสูตรวิชาชีพ กิจกรรม ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ
การแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมู จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

๑. ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลห้วยราช พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ปลูกพืชไร่ ปาล์ม น้ำมัน ร่องลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยภาวะเศรษฐกิจตกต่ำราค่าผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมีก็จะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคี้ยวได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.ตำบลห้วยราช จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

๓. วัตถุประสงค์

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของแคปหมูได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิตได้
๓. กลุ่มเป้าหมายสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมูได้
๔. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ใช้อาชีพ
๒. กลุ่มเป้าหมายผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์แคบหมูใช้เวลาเรียน ๔๐ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓๕ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

๑. น้ำพริกอาหารของไทย จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก
 - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ
 - ประเภทของน้ำพริก
 - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง
๒. การแปรรูปผลิตภัณฑ์แคบหมู จำนวน ๑ ชั่วโมง
๓. การเลือกวัตถุดิบการแปรรูปผลิตภัณฑ์แคบหมู จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - การทำน้ำพริกแคบหมูสูตรท้องถิ่น
 - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
 - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของทำน้ำพริก
 - สูตรของการทำแคบหมู
๔. การบริหารอาชีพ อย่างมีประสิทธิภาพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
๕. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
๖. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การแปรรูปผลิตภัณฑ์แคบหมู จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
 - การทำแคบหมู
 - การทำน้ำพริกแคบหมู

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	น้ำพริกอาหารของไทย	- มีความรู้ความเข้าใจถึง วัฒนธรรมการบริโภคของ คนในชุมชน เห็นช่องทางในการ ประกอบอาชีพ - สามารถบอก ประโยชน์ คุณค่า ของ น้ำพริกได้	- มีความรู้ความเข้าใจถึง วัฒนธรรมการบริโภคของ คนในชุมชน เห็นช่องทาง ในการ ประกอบอาชีพ	- มีความรู้ความเข้าใจถึง วัฒนธรรมการบริโภคของ คนในชุมชน เห็นช่องทาง ใน การ ประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่า ของน้ำพริกได้ - วัฒนธรรมการบริโภค น้ำพริก	๑	

		<ul style="list-style-type: none"> - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ - ประเภทของน้ำพริก - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้ - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ - ประเภทของน้ำพริก - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ - ประเภทของน้ำพริก - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 		
๒	การแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมู	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำน้ำพริกจากหมูได้	-การแปรรูปอาหารจากหมูเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ ได้นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากหมู	๑	
๓	การเลือกวัตถุดิบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมู	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ชื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้	- การเลือกวัตถุดิบการทำเลือกประเภท หมูที่นำมาแปรรูปในการทำน้ำพริกจากหมู	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑	
๔	การบริหารอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ และสามารถกำหนดแนวทาง ในการป้องกันและแก้ไข ปัญหา - เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบ อาชีพ	- การคิดราคาต้นทุนการผลิต - เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข - คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	- บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	

๕	การคิดราคาต้นทุนการผลิตและ ช่องทางการ ประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิด ราคาต้นทุนการผลิต - เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	- การคิดราคาต้นทุนการผลิต - เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย	- บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	
๖	วิธีทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมู	-ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการแปรรูปผลิตภัณฑ์แคปหมู	-ส่วนผสมในการทำ น้ำพริกกากหมู	-ล้างหนังหมูให้สะอาดแล้วนำไปต้ม๑๕ นาที - หั่นหนังหมูกว้าง ๑ ซม.ยาว ๔ ซม. คลุกเกลือ - นำไปทอดให้กรอบ แล้วแช่น้ำมันทิ้งไว้ ๔ชม. - ตั้งน้ำมันให้ร้อนนำหนังหมูที่ทอดทิ้งไว้มาทอดให้พอง - ปอกหอม กระเทียม - ซอยหอมกระเทียมต่างๆ - ตั้งกระทะบนเตาใส่น้ำมัน - เปิดไฟอ่อนใส่หอมแดง, - ทอดกระเทียม, พริกแห้ง ใบมะกรูดที่ละลายอย่างพอมักลิ้นหอม ตักใส่ชามเตรียมไว้ - นำกระทะตั้งบนเตาเปิดไฟปานกลาง ใส่น้ำมะขามเปียก ๓ ชีด กะปิ ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๔ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา - ใส่กากหมูที่ตำเตรียมไว้ ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำกระเทียม หอม พริก ใบมะกรูด ลงไปคลุก - ปิดไฟตักใส่ชามโรยหอมเจียว พร้อมบรรจุภัณฑ์	-	๓๕
รวม					๕	๓๕

๗. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้
๑.ใบความรู้

- ๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
- ๓. วัตถุประสงค์ในการทำ

๘. การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
- ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการฝึกอบรม

- ๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

- ๑. หลักฐานการประเมินผล
- ๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
- ๓. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....ผู้เสนอหลักสูตร
(ณัฐญาดา ขวัญยืน)
ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....
.....
.....
.....

(นางสาวณัฐนิชา อินทร์โสภาน)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช