

หลักสูตรโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู สูตร๒ จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๑.ความเป็นมา

น้ำพริกกากหมู เป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน เป็นที่ถูกปากของคนไทย นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัดจึงมีน้ำพริกกากหมูเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย กศน.ตำบลโคกเหล็ก เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ กศน.ตำบลโคกเหล็ก จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทาง ในการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว ต่อไป

๒.หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ หัวด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช

๒๕๕๑

๓.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

๔.กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕.ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรจำนวน ๓ ชั่วโมงแบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎีจำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติจำนวน ๒ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู -แหล่งเรียนรู้ -การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	วิทยากรนำเสนอ ข้อมูลความสำคัญความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกกากหมู ผลิตภัณฑ์ในแหล่งเรียนรู้และทิศทางการโดยคำนึงถึงความเหมาะสมการทำน้ำพริกกากหมู	๑ ชั่วโมง	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ขั้นตอนการปฏิบัติ	- ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - ขั้นตอนการนำมาแปรรูปแบบชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค	- ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ขั้นตอนการนำมาแปรรูปเป็นรูปแบบ	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกกากหมู		๑ ชั่วโมง

			ชนิดต่างๆได้ - การทำน้ำพริกกาก หมู -บรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บ รักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค			
๓	- การบริหารจัดการ ในการ ประกอบ ประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกกากหมู	- การบริหารจัดการ การทำน้ำพริกกาก หมู -การจัดการตลาดใน การ การทำน้ำพริก กากหมู -การวางแผนการ ดำเนินงาน การทำน้ำพริกกาก หมู	- การบริหารการทำ น้ำพริกกากหมู - การจัดการควบคุม คุณภาพใน การทำ น้ำพริกกากหมู - การลดต้นทุนใน การทำน้ำพริกกาก หมู - การวางแผนการ ผลิต - การจัดการตลาด ในการทำน้ำพริก กากหมู - ข้อมูลความ ต้องการ ของลูกค้า - การกระจายผลิต ภัณฑ์แปรรูป ไปสู่ ผู้บริโภค - การวางแผน การตลาด - การออกแบบ บรรจุ ภัณฑ์ -การวางแผนการ ดำเนินงาน	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่าง ของจริงสาธิตให้ดู และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการ คำนวณต้นทุน และ การ จัดการตลาด น้ำพริกกากหมู		๑ ชั่วโมง

๗.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่หนังสือ ,เอกสารใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆเช่นอินเทอร์เน็ต

๘. การวัดผลและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
- ๓. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน การทำน้ำพริกกากหมู
- ๔. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำน้ำพริกกากหมู

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการผ่านการอบรม

- ๑. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนันทนา นพการัมย์)
ครู กศน.ตำบล

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

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา
.....
.....
.....

(นางสาวณัฐธัญญา อินทรโสภา)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

