



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

วันที่ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๑ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....

( ญัฐญาดา ขวัญยืน )

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวสุชาสินี ไกรสันเทียะ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ทาน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา       | ผู้อำนวยการรศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น        | ครู คศ. ๒                   |
| ๓. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย                  |
| ๔. นายปัจจุทรรศณ์ นวลอ่อนธีโชติ  | ครูอาสาสมัครฯ               |
| ๕. นายพิพูน กันหา                | ครูอาสาสมัครฯ               |

### ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

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

### ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ณัฐณิชาดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

### ความเป็นมา

การทำน้ำพริกกากหมู เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคเหนือ ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค เป็นผลผลิต จากการนำหนังหมูติดมัน มาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ ลักษณะกรอบ พอง มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม รับประทานเป็นอาหารประเภท เครื่องเคียงหรือคลุกข้าว ใช้เป็นของฝาก และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกไขมันหมูและส่วนผสมจน เกิดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถ สร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทำให้เกิดอาชีพ ที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที

ปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูป อาหารการทำน้ำพริกกากหมู	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำน้ำพริกกากหมูได้	-การแปรรูปอาหารจากหมูเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ ได้นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากหมู	๑๕ นาที	
๒	การแปรรูป อาหารการทำน้ำพริกกากหมู	-ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภทหมูที่นำมาแปรรูปในการทำน้ำพริกกากหมู	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑๕ นาที	
๓	การแปรรูป อาหารการทำน้ำพริกกากหมู	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูส้มได้	-ส่วนผสมในการทำน้ำพริกกากหมู	- ปอกหอม กระเทียม - ซอยหอมกระเทียมต่างๆ - ตั้งกระทะบนเตาใส่น้ำมัน - เปิดไฟอ่อนใส่หอมแดง, - ทอดกระเทียม, พริกแห้ง ใบมะกรูดที่ละเอียดอย่างพอมักลิ้น หอม ตักใส่ชามเตรียมไว้ - นำกระทะตั้งบนเตาเปิดไฟปานกลาง ใส่น้ำมะขามเปียก ๓ ชีด กะปิ ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๔ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา - ใส่กากหมูที่ตำเตรียมไว้ ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำกระเทียม หอม พริก ใบมะกรูด ลงไปคลุก - ปิดไฟตักใส่ชามโรยหอมเจียว พร้อมบรรจุภัณฑ์	๒.๓๐ ชั่วโมง	
รวม					๓๐ นาที	๒.๓๐

## สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู
๒. แผ่น CD การแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกกากหมู

## การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

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

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

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

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

(นางสาวณัฐฐนิชา อินทรโสภะ)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช