

หลักสูตรโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน  
ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๑.ความเป็นมา

น้ำพริกกากหมู เป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน เป็นที่ถูกปากของคนไทย นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัดจึงมีน้ำพริกกากหมูเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย กศน.ตำบลตาเสา เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ กศน.ตำบลตาเสา 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.จุดมุ่งหมาย

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 ๑.๓๐ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติจำนวน ๑.๓๐ 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	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู  ขั้นตอนการปฏิบัติ	- ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - ขั้นตอนการนำมาแปรรูปแบบชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อจำหน่ายหรือบริโภค การทำขนม	- ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ขั้นตอนการนำมาแปรรูปเป็นรูปแบบ	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกกากหมู	๓๐ นาที	๑.๓๐ ชั่วโมง

		ข้าวเกรียบเห็ด	ชนิดต่างๆได้ - การการทำน้ำพริก กากหมู -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	๓๐ นาที	
รวม					๑.๓๐	๑.๓๐

### ๗.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่หนังสือ ,เอกสารใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆเช่นอินเทอร์เน็ต

๘. การวัดผลและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการผ่านการอบรม

- ๑. หลักฐานการประเมินผล
- ๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นาย นนทชัย อ่ำทองคำ)  
ครู ศรช.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นาย สรวิศ นะรินรัมย์)  
หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

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

(นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

