

หลักสูตรการประกอบอาชีพ
วิชา การทำน้ำพริกกากหมูจำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม



โดย
นายโสภณ กำลั้งรัมย์
ครู กศน.ตำบล

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
จังหวัดบุรีรัมย์

คำนำ

หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู ฉบับนี้ เป็นผลการวิเคราะห์จากความต้องการของผู้เรียน ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต บริบทของชุมชน นโยบายของรัฐบาล ความจำเป็นในการแก้ปัญหา และทิศทางการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560 - 2564) ข้อ (2) คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม และ ข้อ (4) การพัฒนาสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีบทบาทและภารกิจในการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามทิศทางในการขับเคลื่อนการปฏิรูปด้านการศึกษา ที่ต้องการให้ผู้เรียนมีความสนใจ กระตือรือร้นที่จะเรียนและสิ่งที่มาเรียนสามารถตอบโจทย์ในชีวิตจริงได้ การจัดแผนการเรียนรู้รายบุคคล เป็นการจัดการศึกษาที่สามารถสนองตอบความแตกต่างของบุคคลได้เป็นอย่างดี สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จึงมีนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดแผนการเรียนรู้รายวิชาเลือกเสรีให้กับผู้เรียนตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 (ปรับปรุง 2559)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์ ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการที่จะร่วมขับเคลื่อนการปฏิรูปการศึกษาตามนโยบายของรัฐบาลและนโยบายของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จึงได้มอบหมายให้ศูนย์การศึกษานอกนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง พัฒนาและจัดทำหลักสูตรสถานศึกษา รายวิชาเลือกเสรี ตามแผนการเรียนรู้รายบุคคล โดยการออกแบบหลักสูตร เนื้อหา กิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ การประกอบอาชีพของผู้เรียน และบริบทของชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสังขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการจัดทำหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู ฉบับนี้ จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

กศน.อำเภอกระสัง

พฤษภาคม 2564

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
ความเป็นมา	1
หลักการของหลักสูตร	1
จุดมุ่งหมาย	2
กลุ่มเป้าหมาย	2
ระยะเวลา	2
โครงสร้างหลักสูตร	2
การจัดกระบวนการเรียนรู้	4
การวัดและประเมินผล	4
การจบหลักสูตร	4
เอกสารหลักฐานการศึกษา	4
การเทียบโอน	5
คณะผู้จัดทำ	

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกภาคเหนือ จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศ ที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็นและการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าวจึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย และประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและ ระดับสากล และเพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย ประชากรมีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยยึดศักยภาพ 5 ศักยภาพ มาใช้ในการดำเนินการดังกล่าวกับปัจจุบันเกษตรกรรมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมาก ออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมาก จนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าว สำนักงาน กศน. จึง จัดทำหลักสูตร “การทำน้ำพริกภาคเหนือ” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการ พัฒนาอาชีพในการเพิ่มเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับ ตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำน้ำพริกภาคเหนือเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล

2. เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายนำศักยภาพ 5 ด้านของพื้นที่ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ประกอบการตัดสินใจ ประกอบอาชีพ

5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีศักยภาพในการประกอบอาชีพและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดมุ่งหมายดังนี้

1. ให้มีความสามารถในการประกอบสัมมาอาชีพ ให้สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและ ตามทัน ความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
2. ให้มีความรู้ทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาชีพที่สร้างรายได้ให้เกิดความมั่นคง
3. ให้มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
- 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ
- 1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา
- 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ

2. ทักษะอาชีพ

จำนวน 2 ชั่วโมง

2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ

2.1.1 เตรียมคน ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ของมันหมูแข็ง วิธีการคัดเลือกมันหมูแข็ง

2.1.2 เตรียมสถานที่

- 1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่สำหรับเตรียมการผลิต
- 2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์

2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์

1) วัสดุสำหรับทำน้ำพริกกากหมู

2.1.4 เตรียมวัตถุดิบ

1) หมูสามชั้น พริกชี้ฟ้า หอมแดง ใบมะกรูด กระเทียมสด น้ำตาลทราย ผงปรุงรส

เกลือป่น ซีอิ๊วขาว

2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูป

2.2.1 คัดเลือกมันหมูแข็ง สำหรับทำน้ำพริกกากหมูต้องสดใหม่

3. การบริหารจัดการอาชีพ

จำนวน 20 นาที

3.1 ทุน

3.1.1 การหาแหล่งทุน

3.1.2 การระดมทุน

3.2 การบริหารจัดการ

- 3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว
 - ความหมายและความสำคัญ
- 3.2.2 วิสาหกิจชุมชน
 - 1) ความหมายและความสำคัญ
 - 2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน
- 3.2.3 การวางแผนการผลิต
 - 1) การเตรียมวัตถุดิบ
 - 2) การสำรวจความต้องการของตลาด
 - 3) ฤดูของผลผลิต
- 3.2.4 การจัดทำบัญชี
 - 1) บัญชีรายรับรายจ่าย
 - 2) บัญชีต้นทุน
 - 3) บัญชีกำไรขาดทุน
- 3.3 การตลาด
 - 1) ลูกค้ำ
 - 2) การขนส่ง , การกระจายสินค้า
 - 3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา
 - 4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 3.4 การประชาสัมพันธ์
- 3.5 การขอ อย.
 - ขั้นตอนการขอ อย.

4. โครงการอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
- 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1. วิทยากรให้ความรู้โดยวิธีการบรรยาย
- 2. การเรียนรู้ด้วยตนเองจากการศึกษาเอกสาร
- 3. การฝึกปฏิบัติ
- 4. การศึกษาดูงานการบริหารจัดการ
- 5. การถอดบทเรียนจากการศึกษาดูงาน สื่อการเรียนรู้
 - 1. เอกสารเรื่องการทำน้ำพริกกากหมู
 - 2. ซีดีการทำน้ำพริกกากหมู
 - 3. วิทยากรเพิ่มความรู้เรื่องการทำน้ำพริกกากหมู
 - 4. วิทยากรเพิ่มความรู้เรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์
 - 5. วิทยากรเพิ่มความรู้เรื่องการขอ อย.

6. วิทยากรเพิ่มความรู้เรื่องการทำบัญชี
7. แหล่งเรียนรู้
8. ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำน้ำพริกกากหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	<p>1.1 อธิบายความสำคัญของการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>1.2 อธิบายวิธีการเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้</p> <p>1.3 ยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญา ที่ใช้ศึกษาได้</p> <p>1.4 คัดเลือกวัสดุุดิบที่เหมาะสมสำหรับ การทำน้ำพริกกากหมูแต่ละประเภทได้</p> <p>1.5 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพ</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการทำน้ำพริกกากหมู แหล่งเรียนรู้ในชุมชน</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการร่วม ทุน ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิภาค และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละ พื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	2.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอน การเตรียมการประกอบอาชีพได้	- ทักษะการประกอบอาชีพ - ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูป	2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.1.1 เตรียมคน ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ของไข่ไก่ วิธีการคัดเลือกมันหมูแข็ง สำหรับทำน้ำพริกกากหมู 2.1.2 เตรียมสถานที่ 1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่ สำหรับเตรียมการผลิต 2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ 1) วัสดุสำหรับทำน้ำพริกกากหมู 2.1.4 เตรียมวัตถุดิบ 1) มันหมูแข็ง พริกชี้ฟ้า หอมแดง ใบมะกรูด กระเทียมสด น้ำตาลทราย ผงปรุงรส เกลือป่น ซีอิ๊วขาว 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูป 2.2.1 คัดเลือกมันหมูแข็ง สำหรับทำน้ำพริกกากหมู		2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	<p>3.1 ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งทุน / ระดมทุนได้</p> <p>3.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหาร จัดการดำเนินงานอาชีพในรูปแบบครอบครัว/วิสาหกิจชุมชนได้</p> <p>3.3 ผู้เรียนสามารถทำ บัญชีคิดต้นทุน การตั้งราคาขายได้</p> <p>3.4 ผู้เรียนสามารถบอกวิธีการขนส่ง ผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>3.5 ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งจำหน่าย การกระจายสินค้า</p> <p>3.6 ให้สามารถบอกวิธีการ/ช่องทางการประชาสัมพันธ์สินค้าได้</p> <p>3.7 ผู้เรียนสามารถรู้กระบวนการ</p>	<p>3.1 ทุน</p> <p>3.1.1 การหาแหล่งทุน 3.1.2 การระดมทุน</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ 3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว - ความหมายและความสำคัญ</p> <p>3.2.2 วิสาหกิจชุมชน</p> <p>1) ความหมายและความสำคัญ</p> <p>2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน</p> <p>3.2.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>1) การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2) การสำรวจความต้องการของตลาด</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการทุน</p> <p>3.1.1 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่อง แหล่งที่มาของทุนและวิธีการได้มาซึ่งทุน</p> <p>3.1.2 วิทยากรสรุปและให้ความรู้ เพิ่มเติม</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ</p> <p>3.2.1 วิทยากรให้ศึกษาเอกสาร อุตสาหกรรมในครอบครัว วิสาหกิจชุมชน การวางแผนการผลิต การจัดบัญชี</p> <p>3.2.2 วิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติม</p> <p>3.2.3 ฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.2.4 วิทยากรให้คำแนะนำ เพิ่มเติม จากการฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.3.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด</p> <p>3.3.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับ การทำน้ำพริกภาคภูมิใจ</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.8 ผู้เรียนสามารถรู้กระบวนการของการขอ อย.	3) ฤดูของผลผลิต 3.2.4 การจัดทำ บัญชี 1) บัญชีรายรับ รายจ่าย 2) บัญชีต้นทุน 3) บัญชีกำไรขาดทุน 3.3 การตลาด 1) ลูกค้า 2) การขนส่ง , การกระจายสินค้า 3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา 4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 3.4 การประชาสัมพันธ์ 3.5 การขอ อย. - ขั้นตอนการขอ อย.	3.3.3 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา 3.3.4 วิทยากรให้คำแนะนำ เพิ่มเติม 3.4 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การประชาสัมพันธ์ 3.5 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การขอ อย. 3.6 วัตถุประสงค์และประเมินผล		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>วิธีการทำ</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>มันหมูแข็งไม่ติดหนังหันเต้า 3 กก. เกลือป่น 3/4 ชต. (ใส่ตอนเจียวมันหมู) น้ำส้มสายชู 1 ชต. น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง หอมแดงซอยบางๆ 500 กรัม กระเทียมไทยบดหยาบๆ 400 กรัม พริกป่น 6 ชต. เกลือป่น 1/2 ชช. (ใส่ตอนปรุงรส) ผงปรุงรสหมู 2 ชต. น้ำตาลทรายเม็ดเล็ก 5 ชต. (เม็ดเล็กจะ ละลายง่าย) น้ำมันหมู 2-3 ชต.</p> <p>วิธีทำ</p> <p>1. หั่นมันหมูแข็งให้เป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส (ลูกเต้า) ขนาดกำลังดี ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะเวลา ทอด มันหมูจะหดตัวลง</p> <p>2. ปอกเปลือกกระเทียมแบบเหลือเปลือกไว้เล็กน้อย นำเข้าเครื่องบด หรือสับพอหยาบๆ</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>3. นำเกลือปน มาคลุกเคล้ากับมันหมูให้เข้ากัน</p> <p>4. ใส่น้ำส้มสายชูลงไปนมันหมู จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>5. ตั้งกระทะ ใส่น้ำเปล่า ตามด้วยมันหมู เปิดแก๊สใช้ไฟแรง แล้วคอยคนมันหมูเรื่อยๆ</p> <p>6. เมื่อผัดไปได้สักระยะ น้ำที่ใส่ไปตอนแรกจะแห้งลง และน้ำมันหมูจะเริ่มออกมาแทนที่ เมื่อได้แบบนี้ ให้ปรับไฟเป็นไฟกลางค่อนอ่อน แล้วผัดไปเรื่อยๆ</p> <p>7. เมื่อน้ำมันหมูออกมาเยอะจนท่วมมันหมูแล้ว ให้ปรับไฟลงเป็นไฟอ่อน</p> <p>8. สังเกตดูน้ำมันในกระทะถ้าน้ำมันนิ่งสนิทแล้ว แสดงว่าไขมันของกากหมูออกมาเต็มที่แล้ว ให้ตักกากหมูขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน ตัวกากหมูจะมีสีเหลืองทอง</p> <p>9. นำน้ำมันหมูที่เหลือแบ่งครึ่งมาเจียวกระเทียม และหอมแดง</p> <p>10. ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำมันหอมแดง ซอยลงไปทีละน้อย คนจนกระทั่งหอมแดงเหลืองทอง ก็ตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			11. จากนั้น ค่อยๆ ใส่กระเทียมลงไปเจียวในกระทะ คนจนกระทั่งกระเทียมเป็นสีเหลืองทอง ก็ตักขึ้นมา พักให้สะเด็ดน้ำมัน		
4. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกภาค หมู	4.1 บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดี ของ องค์ประกอบของโครงการ	4.1 ความสำคัญของ โครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของ โครงการงานอาชีพ 4.4 การเขียนโครงการ อาชีพ 4.5 การประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้อง	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความ รู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำ เนินกิจกรรม การ เรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบ ความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียน โครงการ อาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ วิทยากรตรวจความถูกต้องและให้คำแนะนำ เพิ่มเติมในการเขียนโครงการประกอบอาชีพ	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพ ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางลปิกร ไยรัมย์ | ครูผู้ช่วย |
| 3. นางสาวศิริลักษณ์ วันแก้ว | ครูผู้ช่วย |
| 4. นางศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| 5. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| 6. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| 1. นางสาวเนตรทราย การกระสัง | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นายโสภณ กำลั้งรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางยุพิน ศรีเหรา | ครู ศรช. |

ผู้พิมพ์

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1. นายโสภณ กำลั้งรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|------------------------|--------------|