

หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด จำนวน 10 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 2568 B 7

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสะเกษ

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ หลักของโลกให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันอาหารนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาดรวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชนให้พึ่งพาตนเองได้และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจรเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนเล็งเห็นความสำคัญและต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาดและทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนสามารถวางขายในชุมชนได้ทั่วไป จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ สร้างรายได้ที่ดีเป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนรู้ในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสะเกษ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด เพื่อฝึกอาชีพให้กับประชาชนให้สร้างรายได้ลดรายจ่ายในครัวเรือน และมีงานทำที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป และประชาชนที่สนใจในพื้นที่อำเภอศรีษะนาถ

ระยะเวลา

หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด	1. บอกประวัติการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 2. บอกอุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 3. บอกวิธีการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด	1. ประวัติของน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 2. อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 3. วิธีการทำน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของน้ำพริกกากหมู และน้ำพริกผัด 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ	30 นาที	7 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 2. การออกแบบตราสินค้า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 4. วิทยากรประเมินผล การบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	1 ชม.	1 ชม.

สื่อการเรียนรู้

- 1 สื่อของจริง / รูปภาพ
2. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
 - ใบงาน 10 คะแนน
 - แบบทดสอบ 10 คะแนน
2. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ 80
 - ผลงาน/ชิ้นงาน การบรรจุน้ำพริก 40 คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 40 คะแนน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นายอนันตพร นพรินทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นางอำพร ไกรบุญโต)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่การศึกษาเพื่อพัฒนาดตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายฤทธิชัย สุริยัน)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีสะเกษ