

หลักสูตรน้ำพริกกากหมู

จำนวน 12 ชั่วโมง

ความเป็นมา

จุดเน้นการดำเนินงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ 2566 ๔. การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ๔.๑ พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re - skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐาน อาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่ความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชุมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกแถลง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองโดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

คนไทยสมัยโบราณ ส่วนใหญ่ใช้น้ำมันหมูในการทำอาหาร ทำให้กากหมูเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัวคนไทยมาช้านาน และกากหมูถือว่าเป็นผลพลอยได้ที่อร่อยจนทิ้งไม่ลง จึงหยิบยกกากหมูมาทำเป็นเมนูน้ำพริกกากหมูแบบชาวเหนือ ซึ่งเรียกว่า “น้ำพริกน้ำย่อย” ที่มีรสชาติจัดจ้าน ใครได้รับประทานต้องติดใจ เรียกว่า น้ำพริกกากหมู

กศน.ตำบลบ้านใหม่ไชยเมงคล ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งเสลี่ยม จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรน้ำพริกกากหมู จำนวน 12 ชั่วโมง เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งเน้นการปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกกากหมูตามความต้องการของผู้เรียน
2. มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ ประสบการณ์และทักษะไปใช้ในการเพิ่มโอกาสการพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่เดิมให้สามารถแข่งขันสู่ตลาดได้กว้างขึ้น
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับหลักการทำน้ำพริกกากหมูได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านใหม่ไชยเมงคล จำนวน 7 คน

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 12 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 27-30 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมู	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมูได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมูได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมูได้ 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมูได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน 2.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3.วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 4.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 5.กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	-
2	2.ทักษะการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมู	1. บอกประวัติของการทำน้ำพริกกากหมู ได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมูได้ 3. บอกวิธีการทำน้ำพริกกากหมูได้	1. ประวัติของน้ำพริกกากหมู 2. อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู 3. วิธีการทำน้ำพริกกากหมู 3.1 การเลือกวัตถุดิบ	1.วิทยากรบรรยายประวัติของน้ำพริกกากหมูและอุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู 2. วิทยากรอธิบายการทำน้ำพริกกากหมู -การเลือกอุปกรณ์ -แหล่งจำหน่ายสินค้า -รูปแบบการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมทั้งสาธิตการทำน้ำพริกกากหมูให้ผู้เรียนได้ชม	30 นาที	10 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำน้ำพริกกากหมู 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์	3. วิทยากรแบ่งกลุ่มผู้เรียน ออกเป็น 2 กลุ่ม ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู -จนครบทุกคนและทำ ชั่ว จนเกิดความเข้าใจ 4. วิทยากรให้ตัวแทนกลุ่ม ออกมาอธิบายขั้นตอนการทำพร้อมทำให้เพื่อนดู 5.วิทยากรอธิบายการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า		
3	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมู	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1. การเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นในเรื่องการเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน/การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 2.วิทยากรให้ผู้เรียนกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดของตนเอง 3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test หลักสูตรน้ำพริกกากหมู	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
2. เอกสาร / ใบความรู้ / VDO
3. โทรศัพท์มือถือ/อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
2. การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
3. แบบทดสอบ Pre-test/Post-test

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
(นางสาวสุนิษา สีดา)

ลงชื่อ.....งานพัฒนาหลักสูตร
(นายฤทธิชัย สุริยัน)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นายจิรพงศ์. ผลนาค)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอสุวรรณโคตร
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสุวรรณโคตร
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทุ่งเสลี่ยม

