

หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมูจำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลห้วยยางโทน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคม ปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็น อย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวน ประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง สิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มี อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำน้ำพริกกากหมู สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การ บริหารจัดการ ที่มี มาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และ ประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมี การวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึก ทักษะ จากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การ ประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & skill)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญ ในวิชาการทำน้ำพริก กากหมู และเพื่อให้ผู้เรียน มี คุณธรรม จริยธรรม และ จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ การประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของ การประกอบอาชีพ การทำ น้ำพริก กากหมู 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก กากหมู 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก กากหมู 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่ เกี่ยวข้องกับการ ประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก กากหมู 2. 4 ทิศทางการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริก กากหมู	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ ความรู้	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการทำน้ำพริกกากหมูไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำน้ำพริกกากหมู 2.2 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - สถานที่/พื้นที่/การทำน้ำพริกกากหมู - การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ - การทำ/จัดการทำน้ำพริกกากหมู - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำน้ำพริกกากหมู 2.3 เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำน้ำพริกกากหมู 2.4 วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู - เอาหมูที่หั่นใส่กระทะ ใส่เกลือ น้ำส้มสายชูคลุกให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟกลางคอยมากคนเป็นระยะ เมื่อเริ่มเหลือง ปิดเตา พักไว้ให้เย็นในกระทะ ไม่ต้องตักออก แล้วตั้งไฟเจียวกากหมูอีกรอบ แล้วตักมาผึ่งให้เย็น (เจียว 2 รอบจะกรอบอยู่ได้นาน) - นำพริกแห้ง มาคั่วใส่น้ำมันที่เจียวกากหมู 1 ช้อนโต๊ะ แล้วนำมาตำ - แล้วนำหอมแดง ละเอียด ใบมะกรูด และตะไคร้ มาเจียวในน้ำมันเจียวกากหมู เสร็จ แล้ว เกลี่ยผึ่งให้แห้ง	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนและวิทยากรในการทำน้ำพริกกากหมู	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน 2 ซ้อน โตะ ใส่พริกแห้ง กากหมู หอม กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ น้ำตาล คลุกให้เข้ากัน ใช้ไฟอ่อน ๆ แล้วตักมาผึ่งให้เย็น แล้วเก็บใส่ภาชนะที่ปิด มิดชิด เก็บไว้กินได้นาน - การบรรจุภัณฑ์ น้ำพริกกากหมู			
3.	การบริหาร จัดการ ใน การประกอบ อาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชน และจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้	3.1 สามารถบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน กำไรใน การประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริก กากหมู 3.3 การวางแผนการผลิต 3.4 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 3.5 การนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง 3.6 การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ การตลาด และการ ส่งเสริม การขายออนไลน์ การทำน้ำพริกกากหมู	1. วิเคราะห์ให้ ความรู้ 2. การ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	20 นาที	5 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทียากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 13 มิถุนายน 2569

สถานที่จัด ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ 5 วัดหทัยเรศวร ตำบลห้วยยางโทน

อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

◇ วันที่ 13 มิถุนายน 2569

