

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกกากหมู
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชย์กรรมและบริการ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอ กับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้สนใจ ในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทาง การประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความหมายความสำคัญ ในการทำน้ำพริกกาก หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียน รู้แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๓. อธิบายแนวโน้ม ความต้องการตลาดได้	๑. ความหมายและสำคัญ ในการประกอบอาชีพของ อาชีพการทำน้ำพริกกาก หมู ๒. บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๓. อธิบายแนวโน้มความ ต้องการตลาด	๑. วิทยากรร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง ความหมายและ ความสำคัญการทำ น้ำพริกกากหมูและแหล่ง จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ และแนวโน้มความ ต้องการของตลาด ร่วมกับผู้เรียน	๑	
๒	ทักษะ การทำน้ำพริก กากหมู	๑. จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ ใน การทำน้ำพริกกากหมู ได้ถูกต้อง ๒. บอกประเภท ส่วนผสมทำน้ำพริกกาก หมูได้ ๓. เลือกซื้อเครื่องปรุงใน น้ำพริกกากหมู ได้ ๔. ประกอบอาหาร ประเภทการทำน้ำพริก กากหมู ได้ ๕. คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการ ทำน้ำพริกกากหมู ได้ ถูกต้อง ๒. ส่วนผสมในการทำ น้ำพริกกากหมู ๓. การเลือกซื้อส่วนผสม ๔. ประกอบอาหาร ประเภทการทำน้ำพริก กากหมู ๕. การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสม ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกกากหมู - วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกกากหมู -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกกากหมู -ให้ผู้เรียนได้ฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก กากหมู		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายและการตลาดด้วยสื่อเทคโนโลยีได้	๑. แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาดได้ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. การส่งเสริมการขาย ๒.๑ ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒.๒ กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากสื่อความรู้ เรื่องการขาย และเรื่อง การส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. วิทยากรนำเสนอช่อง การจำหน่ายสินค้า ผ่านสื่อเทคโนโลยี เช่น การสร้างเพจ การ จำนวนสร้างกลุ่มไลน์ การจำหน่ายทางเฟสบุ๊ก การจำหน่ายทาง tiktok ฝึกปฏิบัติตามช่องทางต่าง ๆ	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำน้ำพริกกากหมู
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำน้ำพริกกากหมู
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
๓. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑.หลักฐานการสมัคร

๒.เอกสารการลงทะเบียนเรียน

๓.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน

๔.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร

๕.วุฒิบัตร

๖.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-