

# ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู

จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

สำนักงาน กศน.จังหวัดมหาสารคาม

## ความเป็นมา

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบประมาณรายจ่าย อื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ Up – skill เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๑) และนิเทศติดตามประเมินผลการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในช่วงสถานการณ์ COVID -๑๙ โดยจัดกิจกรรมการศึกษาพัฒนาอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู ให้กับประชาชนได้มีเจตคติที่ดีสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางพัฒนา เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
2. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - 1.1 ความสำคัญการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
    - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
    - 1.2.2 การใช้แรงงาน
    - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
    - 1.2.5 ทุน
    - 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ
    - 1.2.7 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
      - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
      - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
  2. ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
    - ๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
      - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
      - ๒.๑.๒ ลักษณะการเลือกพริก/หอม/กระเทียม
      - ๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู

- ๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่ (เบตตัง)
- ๒.๒ ขั้นตอนวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๒.๒.๑ การเตรียมพริก
  - ๒.๒.๒ การเตรียมหอม/กระเทียม/หีบห่อ
  - ๒.๒.๓ การทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
- ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
- ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
    - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดวิชาการทำปลาร้าบองสมุนไพรพื้นบ้านจากปลากรอบ/แมงดา/กุ้งแห้ง
    - ๓.๑.๒ การควบคุมคุณภาพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
    - ๓.๑.๓ การทำรายรับ – รายจ่าย
  - ๓.๒ การจัดการการตลาด
    - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
    - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
    - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
  - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
    - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
      - ๑) ค่าใช้จ่าย
      - ๒) การเลือกบรรจุหีบห่อทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู
  - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

- ๑.วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
- ๒.VCD / หนังสือ
- ๓.Internet
- ๔.ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพทำน้ำพริกกากหมู/น้ำพริกหมูกระจก/น้ำพริกแคปหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ๒. ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักช่องทางในการตลาด	๑. วิทยาการแนะนำอุปกรณ์ และให้ความรู้พื้นฐานในการทำน้ำพริก ๒. วิธีการทำน้ำพริกกากหมู ๓. วิธีการทำน้ำพริกหมูกระจก ๔. วิธีการทำน้ำพริกแคปหมู ๕. การจัดการด้านการตลาดและบรรจุหีบห่อ	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓	๙
รวม				๑๒	