

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลกผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการ ตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็ไม่ได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่ม สนใจ) วิชา การทำน้ำพริกกากหมู หลักสูตร 6 ชั่วโมง ร่วมกับประชาชนในชุมชน เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการ หลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ จากวิทยากร และการศึกษาดูงานเพื่อให้เห็นช่องทาง การเข้าสู่อาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความสามารถในการทำน้ำพริกกากหมูเพื่อการขายได้
2. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียน มีความรู้เกิดทักษะอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูเพื่อการขายได้

จุดหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกกากหมู 1.2 ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกกากหมู	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกกากหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกกากหมู 1.3 ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า	1.1 ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเรียน 1.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารประกอบการเรียนรู้ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ 1.3 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกกากหมู 2.2 ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกกากหมูได้ตามขั้นตอน	2.1.จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมูได้	วิทยากรเป็นผู้บรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ ดังนี้ 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกกากหมู		4 ชั่วโมง
3	การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	3.1 สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	3.1 สรุปองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางในการนำความรู้การทำน้ำพริกกากหมูไปประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3.2 ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้หลังเรียน 3.3 ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60