

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจ ชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของ ชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับ ชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำ ช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการ บูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด มีการส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการทำ เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ให้กับ ชุมชนอีกด้วย

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร เพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้ โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ ให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนในการประกอบอาชีพ โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ท้องถิ่นและหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพให้กับคนในชุมชน เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำหลักสูตรระยะสั้น(กลุ่มสนใจ) วิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ให้กับประชาชนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่องานตัวเอง ผู้อื่น และสังคม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน เครือข่าย สถานประกอบการพร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้าน สร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชน และจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
4. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ (ประชาชนทั่วไป)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร และเพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	40 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - สถานที่ / พื้นที่ / การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ - การทำ/จัดการการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.3 เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.4 วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - เอาหมูที่หั่นใส่กระทะ ใส่เกลือ น้ำส้มสายชูคลุกให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟกลาง คอยมาคนเป็นระยะ เมื่อเริ่มเหลือง ปิดเตา พักไว้ให้เย็นในกระทะ ไม่ต้องตักออก แล้วตั้งไฟเจียวกากหมูอีกรอบ แล้วตักมาผึ่งให้เย็น (เจียว 2 รอบจะกรอบอยู่ได้นาน) - น้ำพริกแห้ง มาคั่วใส่น้ำมันที่เจียวกากหมู 1 ช้อนโต๊ะ แล้วนำมาตำ - แล้วนำหอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ มาเจียวในน้ำมันเจียวกากหมู เสร็จแล้ว เกลี่ยผึ่งให้แห้ง - ตั้งกระทะใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ใส่พริกแห้ง กากหมู หอม กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน และวิทยากรในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			เกลือ น้ำตาล คลุกให้เข้ากัน ใช้ไฟอ่อน ๆ แล้วตักมาผึ่งให้ เย็น แล้วเก็บใส่ภาชนะที่ปิด มิดชิด เก็บไว้กินได้นาน - การบรรจุภัณฑ์น้ำพริกกาก หมูสมุนไพร			
3.	การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำไปเป็นอาชีพใหม่ ให้กับชุมชน และ จำหน่ายผ่านสื่อ ออนไลน์ได้	3.1 สามารถบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน กำไรใน การประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร 3.3 การวางแผนการผลิต 3.4 การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 3.5 การนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.6 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด และการส่งเสริม การขายออนไลน์ การทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	20 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร/แผ่นพับ
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/ตัวอย่างของจริง
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. สรุปรายงานและผลดำเนินโครงการ และการฝึกปฏิบัติจริง(ชิ้นงาน)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)
4. การติดตามนำความรู้ไปใช้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานจากการฝึกปฏิบัติที่มีคุณภาพตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ