

หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชุมชมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

น้ำพริกกากหมูเป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน เป็นที่ถูกปากของคนไทย นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัดจึงมีน้ำพริกกากหมูเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย สกร.อำเภอโพทะเล เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาในระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางการขยายอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงาน ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ สกร.อำเภอโพทะเล จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูให้เป็นองค์ความรู้ แนวทาง ในการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงาน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แกตนเองและชุมชน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู - ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู - แหล่งเรียนรู้ -การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	- ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ อาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	15 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ขั้นตอนการปฏิบัติ		- ขั้นตอนการประกอบการทำน้ำพริก กากหมู - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ขั้นตอนการนำมา	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ ขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติจริง การ ทำน้ำพริกกากหมู	30 นาที	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			แปลรูปแป้น รูปแบบชนิดต่างๆได้ - การการทำน้ำพริกกากหมู -บรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	การบริหารจัดการ การทำน้ำพริกกากหมู -การจัดการตลาดใน การทำน้ำพริกกากหมู -การวางแผนการดำเนินงานการทำน้ำพริกกากหมู	- การบริหารการทำน้ำพริกกากหมู - การจัดการควบคุมคุณภาพใน การทำน้ำพริกกากหมู - การลดต้นทุนใน การทำน้ำพริกกากหมู - การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกกากหมู - ข้อมูลความต้องการ ของลูกค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูป ไปสู่ผู้บริโภค - การวางแผน - การตลาด - การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ -การวางแผนการดำเนินงาน	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่างของจริงสาธิตใหญ่และใหญ่เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการคำนวณต้นทุน และการ จัดการตลาดน้ำพริกกากหมู	15 นาที่	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมู
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ