

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว

น้ำพริก มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกการเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด มักจะเรียกตาม ส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งอาจเป็นเนื้อสัตว์ พืชผัก แผลงหรือผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ก็ได้ เช่น น้ำพริกขิง น้ำพริกปลา เป็นต้น ประเภทของพริก ที่นำมาตำน้ำพริก ก็มีทั้งพริกดิบ หรือ พริกหนุ่ม และพริกแห้ง ส่วนประกอบของน้ำพริก โดยทั่วไปแล้ว การตำน้ำพริกของคนล้านนา มักจะมีส่วนประกอบหลัก ๆ คือ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริก(แห้งหรือพริกดิบ) อาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร “การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม เพื่อการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่าย
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
3. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรโดยการลงมือปฏิบัติ
4. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ในชีวิตรประจำวัน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - การเลือกวัตถุดิบและวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทาง การขาย/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
๒. วัสดุของจริง
๓. แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
- ๔.

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน