

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู หลักสูตร ๓ ชม.

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สำนักงาน กศน. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาจากระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่จากระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก

ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็ไม่ได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

กศน.ตำบลคลองเขื่อน จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกการหมูเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจ ชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องการประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกกากหมู	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการกร ทำน้ำพริกกากหมู 1.2 อธิบายความ เป็นไปได้ในกร ประกอบอาชีพการกร ทำน้ำพริกกากหมู ได้แก่ ความต้องการ ของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการกรทำ น้ำพริกกากหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในกร ประกอบอาชีพการกรทำ น้ำพริกกากหมู 1.2.1 ความต้องการ ของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบ อาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง	๔	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.2 การทำน้ำพริกกากหมู</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.1.1 การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.2 ชั้นการทำน้ำพริกกากหมู</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p> <p>2.6 ฝึกปฏิบัติจริงวิธีการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>1. การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>2. สาธิต/ปฏิบัติ</p>		๖

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำดอกไม้จันทร์
2. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการการทำดอกไม้จันทน์ที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้ำ อย่างน้อย 30 คน

และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร