

# ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพร้านน้ำพริกกากหมู และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการการทำน้ำพริกกากหมู เพื่อสนองความต้องการของครัวเรือนที่มีความต้องการการทำน้ำพริกกากหมู ที่จะช่วยลดรายจ่ายให้กับครัวเรือน จึงกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอน หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู ให้กับกลุ่มผู้ที่สนใจรวมกลุ่มและมีความประสงค์ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริกกากหมู	- อุปกรณ์และการทำงานน้ำพริกกากหมู - อุปกรณ์ ๑. มันหมู ๔ กิโลกรัม ๒. พริกป่น ๑ ถัง ๓. หอมแดง ๘ กิโลกรัม ๔. กระเทียม ๓ กิโลกรัม ๕. รสดี ๑ ถัง ๖. น้ำมันพืช ๑ ขวด ๗. น้ำตาลทราย ๘. เกลือป่น ๙. เต้าแก๊ส ๑๐. กระทะ ๑๑. กระซอน ๑๒. ถ้วย ๑๓. ถาด ๑๔. ตะหลิว ๑๕. ครก ๑๖. กะละมังเล็ก	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกกากหมู และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริกกากหมู	๓๐ นาที	-
๒	การทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอน	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกกากหมู ๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู - การเลือกมันหมู ควรเลือกมันหมูที่มีคุณภาพ จะทำให้การทำน้ำพริกกากหมู ที่ได้ออกมาน่ารับประทาน	- วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำน้ำพริกกาก	-	๔ ชั่วโมง

		<p>การทำน้ำพริกกากหมู</p>	<p>๒. การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๑. ขั้นตอนแรกในการทำน้ำพริกกากหมู เริ่มต้นด้วยการนำกากหมูมาล้างทำความสะอาดแล้วพักให้แห้ง แล้วนำมาหั่นให้มีขนาดเท่าๆกัน แล้วนำมาเจียวรอบแรก เสร็จแล้วพักไว้ให้หายร้อน แล้วนำมาเจียวใหม่อีกครั้ง</p> <p>๒. เครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ พริกป่น หอมแดง และ กระเทียมซอย ให้นำพริกป่นมาคั่วให้หอมอีกครั้งแล้วพักไว้ให้หายร้อน นำหอมแดงมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาซอยไว้ นำกระเทียมมาปอกเปลือกออกแล้วล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำมาซอย</p> <p>๓. นำกระเทียม และหอมแดงที่ซอยไว้มาเจียวใช้ไฟอ่อนๆ พอหอมและได้ตามสีที่ต้องการแล้วพักพักไว้ให้หายร้อน</p> <p>๔. เตรียมทุกอย่างพร้อมแล้ว ก็เอากากหมูมาทอดย่ำ เอาแบบไม่ต้องละเอียดมาก ส่วนกระเทียม หอม พริก ก็โขลกไม่ต้องละเอียด</p> <p>๕. เสร็จทุกอย่างก็เอามาปรุงในกะละมังเล็กที่เตรียมไว้ ใส่น้ำตาล เกลือ ลงไป ชิมไปเรื่อยๆ นะคะ ให้ได้เผ็ด หวาน เค็ม ตามความต้องการ แล้วเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อรับประทาน</p>	<p>หมู ในแต่ละขั้นตอน</p> <p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ระดมความคิด</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ฝึกการทำน้ำพริกกากหมู</p>		
๓	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำน้ำพริกกากหมู เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู และการจัดจำหน่าย</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุน</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๒ การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓.๒.๓ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ยกตัวอย่าง</p>	๓๐ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทําน้ำพริกกากหมู

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## การเทียบโอน

-

