

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำกระทงและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

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

๒.

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร หมอนรองคอกจากผ้าขาม้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู และการจัดเตรียมวัสดุในการจัดกิจกรรม	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู และการจัดเตรียมวัสดุในการจัดกิจกรรม	- วัสดุ การทำน้ำพริกกากหมู ๑. มันหมู ๔ กิโลกรัม ๒. พริกป่น ๑ ถัง ๓. หอมแดง ๔ กิโลกรัม ๔. กระเทียม ๓ กิโลกรัม ๕. รสดี ๑ ถัง ๖. น้ำมันพืช ๑ ขวด - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ ในการทำน้ำพริกกากหมู	- วิทยากรบรรยาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำน้ำพริกกากหมู เทคนิคการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ในการ ทำน้ำพริกกากหมู - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำน้ำพริกกากหมู ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ทักษะ การทำน้ำพริกกากหมู ได้ ๒ เพื่อสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนา อาชีพเดิมหรือสร้าง อาชีพใหม่	- ขั้นตอนการทำน้ำพริกกาก หมู - ความรู้พื้นฐานการทำ น้ำพริกกากหมู - การลงมือปฏิบัติ การทำน้ำพริกกากหมู - นำมันหมู ใส่กระทะ - ตั้งไฟด้วยไฟเบาสุด - ผัดกากหมู ให้แห้งกรอบ - น้ำกากหมูขึ้นมาสะเด็ด น้ำมัน	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำน้ำพริกกากหมู ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำน้ำพริกกากหมู พร้อมกับการตอบข้อ สงสัย ระหว่างการจัด กิจกรรม	-	๒ ชั่วโมง

			<ul style="list-style-type: none"> - นำหอมแดง และกระเทียม ปอกเปลือกพร้อมซอยให้เป็นแว่น ๆ - ใส่น้ำมันพืชลงกระทะ - นำหอมแดงและกระเทียมที่หั่นลงไปเจียวในกระทะตั้งไฟกลาง - เจียวหอมแดงและกระเทียมจนกรอบ - น้ำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน - น้ำส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะตั้งไฟเบาสุด - น้ำพริกปนใส่ลงไปพอประมาณ - นำรสดีใส่ลงไป - คั่วให้ทุกอย่างเข้ากันและแห้ง - นำน้ำพริกกากหมูใส่ภาชนะพร้อมทาน 			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย 	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๓๐ นาที	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา