

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

### ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๕ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการ ชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น"ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียน การศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑.๒.๕

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศร.ตำบลบางแก้ว ได้ทำการสำรวจ พบว่า มีความต้องการเรียนหลักสูตรฝึกทักษะอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ดังนั้น ศร.ตำบลบางแก้ว จึงจัดทำโครงการการทำน้ำพริกกากหมู เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำน้ำพริกกากหมู และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

## ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมู และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำน้ำพริกกากหมู	- อุปกรณ์และการทำงานน้ำพริกกากหมู มีดังนี้ เตา กระทะ ตะกริว - วัสดุในการทำ มีดังนี้ ๑.หัวหอมแดง ๑.๕ กิโลกรัม ๒.กระเทียม จำนวน ๑.๕ กิโลกรัม ๓. น้ำมันหมู จำนวน ๕ กิโลกรัม ๔. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕. เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๖. พริกบ่น จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำน้ำพริกกากหมู	๓๐ นาที	
๒	การทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกกากหมู ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกกากหมู - การทำน้ำพริกกากหมู ให้ได้คุณภาพ ๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู ๑. นำน้ำมันหมู จำนวน ๕ กิโลกรัม มาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ และเจียวให้กรอบ ประมาณ ๔๕ นาที ๒. แกะหอมแดง จำนวน ๑.๕ กิโลกรัม และหั่น แล้วเจียวให้กรอบ ใช้ไฟเบา ใช้เวลาประมาณ ๓๐-๔๕ นาที ๓. แกะกระเทียม จำนวน ๑.๕ กิโลกรัม แล้วตำให้ละเอียด แล้วนำมาเจียวโดยใช้ไฟเบา ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ๔. ตั้งไฟเบาแล้วนำน้ำตาลทราย รสดี เกลือ พริกบ่น ใส่ลงไป กวนให้เข้ากัน ชิมรสชาติให้ชอบแล้วใส่กากหมู กระเทียมเจียว หอมเจียวลงไป แล้วปิดไฟ กวนให้เข้ากัน กักให้เย็นแล้ว ตักใส่ถ้วยใส แล้วปิดฝา	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริกกากหมู ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ และชิ้นงานตัวอย่างที่จะสอน

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู กศ.ตน7 (2)
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ แบบ กศ.ตน7 (2)
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกกากหมู