

หลักสูตรอาชีพการทําน้ำพริกกากหมู จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำน้ำพริกกากหมู ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	8 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกกากหมู	การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู	วิทยากรบรรยายการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู	7 นาที	-
3.	วิธีการทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกกากหมูได้	ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	-	2 ชั่วโมง 30

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		นาที่
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	เพื่อให้ผู้เรียนออกแบบบรรจุภัณฑ์ และเทคนิคการจำหน่ายสินค้าได้	วิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และเทคนิคการจำหน่าย	วิทยากรบรรยาย ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลจากใบความรู้	15 นาที่	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง

วิทยาการ.....☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตร..... วิชาการทำน้ำพริกกากหมู..... จำนวน..... 3..... ชั่วโมง (เรียนวันละ..... 3..... ชั่วโมง)
 วันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	9.00 – 12.00 น.	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	
		2. วิทยากรอธิบายการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกกากหมู เช่น มันหมูแข็ง, หอมแดง, กระเทียม, มะขามเปียก, น้ำปลา, น้ำตาล, ผงปรุงรส เป็นต้น	
		3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู วิธีทำดังนี้ - นำมันหมูมาล้างให้สะอาดและหั่นมันหมูเป็นชิ้นบาง ๆ ใส่ชามเตรียมไว้ - ตั้งกระทะบนเตาใส่มันหมูเปิดไฟอ่อนเจียวให้มันหมูสุกกรอบ - มันหมูกรอบเหลืองได้ที่แล้ว ใส่หอมแดงเจียว, กระเทียมเจียว, น้ำตาลทราย, ผงปรุงรส, พริกป่น คั่วรวมส่วนผสมให้เข้ากัน 4. วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมแนะนำเทคนิค ข้อสังเกตในการทำ 5. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอนในการทำน้ำพริกกากหมู 6. วิทยากรสรุปกิจกรรม ข้อเสนอแนะ/คำแนะนำ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม