

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม

๑.ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะ ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ข้าว ยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลงส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผัก เคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของ น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางใน การประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.สนม จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริก กากหมูเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

๓. วัตถุประสงค์

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของของน้ำพริกได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
๓. กลุ่มเป้าหมายสามารถปรุงน้ำพริกสมุนไพรในสูตรต่างๆได้
๔. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

- ๔.๑ กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

๕. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู ใช้เวลาเรียน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

๑. น้ำพริกอาหารของไทย จำนวน ๔๐ นาที
 - วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก
 - ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ
 - ประเภทของน้ำพริก
 - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง
๒. การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๔๐ นาที
 - การทำน้ำพริกสมุนไพรสูตรท้องถิ่น
 - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
 - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำน้ำพริก
 - สูตรของการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกสมุนไพรชนิดต่างๆ จำนวน ๘ ชั่วโมง
 - การทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - การทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๔ ชั่วโมง
๔. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๔๐ นาที

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

๙. เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง