

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำน้ำพริกการหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ**

**๑. ความเป็นมา**

น้ำพริกมีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกการเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด อาชีพการทำน้ำพริกการหมูสามารถสร้างรายได้ เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม กศน.ช่างปิ้งจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกการหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

**๒. หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. การจัดการเรียนรู้นี้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**๓. จุดประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำน้ำพริกการหมูได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

**๔. กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**๕. ระยะเวลา**

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- |            |           |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี   | ๑ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

**๖. โครงสร้างหลักสูตร**

**เรื่องที่ ๑** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกการหมู จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกการหมูได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกการหมูได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกการหมูได้

**เรื่องที่ ๒** การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำน้ำพริกการหมูได้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. มีความรู้เรื่องการทำน้ำพริกกากหมูได้และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้
๒. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำน้ำพริกกากหมู
๓. ส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู
๔. การเลือกส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู
๕. ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมู

**เรื่องที่ ๓** การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคำนวณต้นทุนในการขายน้ำพริกกากหมู
๒. การกำหนดราคาขายน้ำพริกกากหมู
๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายน้ำพริกกากหมู

**เรื่องที่ ๔** การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

### ๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเองทรัพยากรอาชีพและความต้องการของตลาดเพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากกลุ่มโดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาดและการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า
๔. การนิเทศติดตามและข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

### ๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
  - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
  - ๑.๒ ใบงาน/ ใบความรู้
๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

### ๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกการเรียนรู้

### ๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน / ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑.เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒.การเทียบโอน

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายสมภพ ภูเขียว)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้ตรวจสอบหลักสูตร  
(นางวิไลพร ศรีกุล)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทรงชัย เจือจันทร์)  
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นอนุมัติหลักสูตร  
(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

### แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....  
 หลักสูตรการทำขนมผกากรอง จำนวน ๕ ชั่วโมง  
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.  
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู และทิศทางการประกอบอาชีพ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		ทักษะการทำขนมผกากรอง ๑. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในทำขนมผกากรอง ๒. ส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู ๓. การเลือกส่วนผสมของน้ำพริกกากหมู ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมู	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย ๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำน้ำพริกกากหมู ๒. สามารถกำหนดราคาขายของน้ำพริกกากหมู ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายน้ำพริกกากหมู	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง
		การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

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