

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 9 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอวังน้อย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพกันไม่น้อย ได้แก่อาหารคลีน ผักปลอดสารพิษที่ได้รับความนิยมอย่าง “การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร” ซึ่งก็มีผู้ที่ทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรเป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ และสามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะทั้งสด ไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ดูแลสุขภาพ จากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรแต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรยังมีน้อย

อาชีพการทำ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพรสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง
-

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 1 ชั่วโมง
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
 - อุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
 - วิธีการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 1 ชั่วโมง
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
 - การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
 - ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
 - กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการทำ
 - การกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกภาคหุสมุนไพร จำนวน 2 ชั่วโมง

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกภาคหุสมุนไพร
- การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ
- ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ
6. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
7. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การการทำน้ำพริกกากหมู สมุนไพร	1.1 บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ใน การประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการ ประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ใน การประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความ เป็นไปตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของ แต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละ พื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน แต่ละพื้นที่	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู สมุนไพร	2.1 บอกประวัติของการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้ 2.3 บอกวิธีการทำน้ำพริกกาก หมูสมุนไพรได้ 2.4 บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน หรือรถเข็นการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพรได้	2.1 ประวัติของการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.3 วิธีการทำน้ำพริกกาก หมูสมุนไพร 2.4 การจัดและตกแต่งหน้า ร้าน หรือรถเข็นการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติ ของการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพรพร้อมวิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติ 2.4 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน หรือรถเข็นการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิมได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคง เดิม	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการทำ การกระจายสินค้าได้	3.4 การศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการทำ การกระจายสินค้า	3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำ น้ำพริกกากหมูสมุนไพร 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการทำ การกระจายสินค้า		1 ชั่วโมง
1. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมูสมุนไพร	4.1 เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสม และถูกต้องได้	4.1 การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง	4.1 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการ ประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4.2 ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้	4.2 การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ	4.2 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

2. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
3. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

