

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำหมูสะเต๊ะ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

การทำหมูสะเต๊ะ ถือเป็นอาชีพอิสระที่กำลังอยู่ในความสนใจของประชาชน เนื่องจากสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพอิสระและช่วยแก้ปัญหาการว่างงาน สำหรับผู้ที่กำลังมองหาช่องทางการประกอบอาชีพที่สามารถทำอยู่ที่บ้านได้ มีเวลาดูแลบ้านและครอบครัว การทำหมูสะเต๊ะ นับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบ อาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่ หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำหมูสะเต๊ะ และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| ๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำหุ้สะเต๊ะ | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ขั้นตอนการทำหุ้สะเต๊ะ | จำนวน ๘ ชั่วโมง |
| ๓. การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพการทำหุ้สะเต๊ะ | จำนวน ๑ ชั่วโมง |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้น การทำหมูสะเต๊ะ และการเลือก ออกแบบ ใช้วัสดุ อุปกรณ์	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะและมีความพร้อมทั้ง ด้านร่างกายและจิตใจ ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และ ออกแบบในการทำหมู สะเต๊ะได้	๑.๑ ความสำคัญในการ เลือกประกอบอาชีพการ ทำหมูสะเต๊ะ ๑.๒ การใช้วัสดุอุปกรณ์ และการออกแบบ การทำหมูสะเต๊ะ การทำ น้ำจิ้ม และการทำน้ำ อาจาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เบื้องต้น การทำหมู สะเต๊ะ พร้อมทั้งแนะนำ วัสดุ ๑.๒ วิทยากรบรรยาย การออกแบบการทำหมู สะเต๊ะ น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะและ น้ำอาจาดการเลือกใช้วัสดุ	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒. การฝึกปฏิบัติ การทำหมูสะเต๊ะ	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ อธิบายวิธีการทำหมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มและน้ำอาจาดได้ ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนบอก ขั้นตอน ฝึกปฏิบัติ การทำหมูสะเต๊ะ น้ำจิ้ม และน้ำอาจาดได้	๒.๑ วิธีการเตรียมทำหมู สะเต๊ะ ๒.๒ ขั้นตอน ฝึก ปฏิบัติการทำหมูสะเต๊ะ วิธีการหันหมู วิธีการหมักหมู วิธีการเสียบหมูสะเต๊ะ วิธีการทำน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ วิธีการทำน้ำอาจาด	๒.๑ วิทยากรแนะนำส่วน ประกอบของการทำหมู สะเต๊ะ ๒.๒ วิทยากรสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ การหัน หมู หมักหมู และการเสียบ หมู ๒.๓ วิทยากรสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ การทำ น้ำจิ้ม และการทำน้ำอาจาด รวมถึงการย่างหมูให้หอม โดยพรมน้ำกะทิให้ทั่ว	๑	๔ ๓
๓. การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพ และการ เรียนรู้ ระบบ E-Commerce หลักสูตรการค้า ออนไลน์	การบริหาร จัดการ ประกอบ อาชีพการทำ ชานม	๑. สามารถบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพการ ทำชานม ๒. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการ ประกอบ อาชีพการ ทำชานม	๑. การคิดราคา ต้นทุนและ การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. การจัดจำหน่าย	๓๐ นาที	๓๐ นาที