

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย



ความสำคัญ

หมูสะเต๊ะ เป็นอาหารอย่างหนึ่งซึ่งทำจากเนื้อที่หั่นบางๆ หรือหั่นเป็นก้อน เสียบด้วยไม้เสียบที่ทำจากไม้ไผ่ แล้วนำไปย่างบนเตาฟืนหรือเตาถ่าน เสริฟพร้อมเครื่องปรุงรส ที่มีรสจัด (ซึ่งแตกต่างกันออกไปในแต่ละตำรับ) หมูสะเต๊ะมีจุดกำเนิดมาจากเกาะชวาหรือเกาะสุมาตราในประเทศอินโดนีเซีย แต่ก็ยังได้รับความนิยมในประเทศอื่นๆ ด้วย เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ รวมทั้งประเทศไทย หรือแม้แต่เนเธอร์แลนด์ซึ่งรับเอาวัฒนธรรมไปกับอาณานิคมของตน เมื่อแพร่หลายมาถึงมาลายู-ชวาจึงกลายเป็นหมูสะเต๊ะอย่างที่เห็นในปัจจุบัน

ดังนั้นจึงอยากให้คนไทยช่วยอนุรักษ์ไม่ให้เกิดการทำหมูสะเต๊ะสูญหายไป พยายามรื้อฟื้นวิธีการทำหมูสะเต๊ะ เพื่อให้คนที่สนใจนำไปต่อยอดทำเป็นอาชีพและช่วยศาลาวัฒนธรรมขนมไทยให้สืบต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำหมูสะเต๊ะ
2. ผู้เรียนสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระได้

เป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	<p>ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและ การทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของ การทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>1.2 ประโยชน์ของการทำหุ้สะเต๊ะ</p>	<p>1.อธิบายความเป็นมา ในการทำหุ้สะเต๊ะได้</p> <p>2. บอก ประโยชน์ของการทำหุ้สะเต๊ะได้</p>	<p>1. ความเป็นมาและความสำคัญของ การทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>2. ประโยชน์ของการทำหุ้สะเต๊ะ</p>	<p>- วิทยากรอธิบายความ เป็นมาในการทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิทยากรระหว่างผู้เรียน</p>	1 ชั่วโมง	-
2.	<p>รูปแบบของการทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>2.1 การทำหุ้สะเต๊ะ ในรูปแบบ ต่างๆ</p>	<p>1. อธิบายรูปแบบของการทำหุ้สะเต๊ะได้</p>	<p>1.รูปแบบของการทำหุ้สะเต๊ะ แบบต่างๆได้</p>	<p>วิทยากรอธิบายรูปแบบของ การทำหุ้สะเต๊ะ แบบต่างๆ</p>	1 ชั่วโมง	-
3.	<p>ขั้นตอนวิธีการทำ</p> <p>3.1 วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>3.2 การทำหุ้สะเต๊ะ</p>	<p>1.ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์ และการทำหุ้สะเต๊ะได้</p>	<p>1. วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>2. การทำหุ้สะเต๊ะ</p>	<p>- วิทยากรสาธิตวิธีการ เตรียมอุปกรณ์ และการทำหุ้สะเต๊ะ</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหุ้สะเต๊ะ</p>		3 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. แหล่งเรียนรู้ วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ผู้เข้ารับบริการ ร้อยละ 80 ได้รับความรู้ที่ได้รับในการทำหุ้มสะเต๊ะ และสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางการประกอบอาชีพอิสระได้

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายจรัญ จ้องบุญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอพรานกระต่าย