

หลักสูตร การทำเกี๊ยวหมูแดงแบบต้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มี
ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง
ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำเกี๊ยวหมูแดงแบบต้ม จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้
อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานาน และยังเป็นที่ยอมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ
สามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและ
ขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ศก.ระดับตำบลท่าเยี่ยม จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำเกี๊ยวหมูแดงแบบ
ต้ม ให้กับ ผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการ
สร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
๒. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

๑. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำเกี๊ยวหมูแดงแบบต้ม สามารถนำไปใช้ในการ
ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีขั้นตอน ๒.ความสามารถในการหาวิธีการ/ขั้นตอนการทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม ๒ ชนิด ๓.การบรรจุสินค้า	-ความสำคัญคุณค่าทางโภชนาการของ การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม -ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบการเตรียมและวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม -ขั้นตอนวิธีการทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม -การเลือกบรรจุสินค้า	-ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบการจัดเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติ	๑ ชม.	
		-การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม	-บรรยายเรื่อง การใช้วัตถุดิบการจัดเตรียมวัตถุดิบ สาธิต การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม ฝึกปฏิบัติการการทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
		-การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม	-บรรยายเรื่อง การใช้วัตถุดิบการจัดเตรียมวัตถุดิบ สาธิต การทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม ฝึกปฏิบัติการการทำเกี่ยวหมุ่ดั้งแบบต้ม	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการ การทำเกี่ยวหมูแดงแบบต้ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิด ราคาต้นทุนของการทำเกี่ยว หมูแดงแบบต้ม แต่ละชนิด	การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำเกี่ยวหมูแดง แบบต้ม -ค่าส่วนผสมการทำเกี่ยวหมูแดงแบบ ต้ม -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน		๑ ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา