

หลักสูตรวิชาการทำหมุสะเต๊ะ
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำหมุสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชนใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำหมุสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรฝึกอาชีพระยะสั้นที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชน
2. เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมุสะเต๊ะอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาดประกอบหมุสะเต๊ะได้
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้าง หลักสูตรวิชาการทำหมูสะเต๊ะ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหมูสะเต๊ะ	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำหมูสะเต๊ะและสุขาภิบาลอาหาร	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหมูสะเต๊ะ การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และสุขาภิบาลอาหาร	บรรยาย	1	-
2. การเตรียมและหมักเนื้อหมู	ผู้เรียนสามารถเตรียมและหมักเนื้อหมูได้ถูกต้อง	การเตรียมวัตถุดิบและการหมักเนื้อหมู	สาธิต ฝึกปฏิบัติ	-	1
3. การเสียบไม้และการย่างหมูสะเต๊ะ	ผู้เรียนสามารถเสียบไม้และย่างหมูสะเต๊ะได้อย่างเหมาะสม	การเสียบไม้ การควบคุมไฟ และการย่างหมูสะเต๊ะ	สาธิต ฝึกปฏิบัติ	-	1
4. การทำน้ำจิ้มและอาขาด	ผู้เรียนสามารถทำน้ำจิ้มและอาขาดประกอบหมูสะเต๊ะได้	การทำน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะและการทำอาขาด	ฝึกปฏิบัติ	-	1
5. การประเมินผลงานและการต่อยอดอาชีพ	ผู้เรียนสามารถประเมินผลงานและนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพได้	การชิมและปรับรสชาติ การคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และแนวทางการจำหน่าย	อภิปราย	-	1

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำหมูสะเต๊ะ
- วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำหมูสะเต๊ะ
- สื่อการสาธิตจากวิทยากร
- สื่อภาพประกอบขั้นตอนการทำหมูสะเต๊ะ
- ผลงานจากการฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม

การวัดและประเมินผล

- ด้านความรู้
 - ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำหมูสะเต๊ะ
- ด้านทักษะการปฏิบัติ
 - ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถปฏิบัติการทำหมูสะเต๊ะได้ถูกต้องตามขั้นตอน
- เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - แบบสังเกตพฤติกรรม
 - แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาอบรมทั้งหมด
2. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติและมีผลงานการทำหุสະຕະครບถ်วนตามหลักสูตร
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำหมูสะเต๊ะ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูสะเต๊ะอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาดประกอบหมูสะเต๊ะได้
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ขั้นเตรียมการ ดำเนินการวางแผนการจัด โครงการ กำหนด วัตถุประสงค์ รูปแบบกิจกรรม	เพื่อวางแผนและ เตรียมความพร้อม ด้านบุคลากร	ครู ศกร.	11 คน	สกร.ระดับ อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	2 ก.พ.69	
ขั้นดำเนินการ จัดกิจกรรม ฝึกอบรมโดย แบ่งเป็น ภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการได้รับความ รู้และทักษะ ด้านการทำหมู สะเต๊ะ สามารถ ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องตาม ขั้นตอน	ประชาชนใน พื้นที่อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	3 คน	- ศูนย์ข้อมูล หมู่บ้าน ม.5 ต. ไม้ท่าโพ	27 ก.พ. 69	แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนา คุณภาพการศึกษาและการ เรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการ เรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหกร้อย ร้อยบาทถ้วน)
ขั้นติดตามและ ประเมินผล ดำเนินการ ประเมินผลการ เรียนรู้ของ ผู้เข้าร่วม โครงการจากการ สังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ	เพื่อประเมินผล การเรียนรู้และ ทักษะของ ผู้เข้าร่วมโครงการ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	10 มี.ค. 69	
ขั้นสรุปผลและ รายงานผลการ ดำเนินการ สรุปผลการ ดำเนินโครงการ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินโครงการ วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	16 มี.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย. 69)
ดำเนินการวางแผนการจัดโครงการ	-	โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	-	-
ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรม	-	รหัสงบประมาณ	-	-
ติดตามและประเมินผล	-	20334330005005000001	-	-
ดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้	-	แหล่งของเงิน 6911500	-	-
ดำเนินการสรุปผลการดำเนินโครงการ	-	ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยร้อยบาทถ้วน)	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยบุตร จงธนวนดี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) :

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำหุ้สะเต๊ะ
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการทำหุ้สะเต๊ะได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ตัวชี้วัดเชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. สังเกตพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็น
2. สำนัวจระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ
3. ติดตามและสรุปผลการดำเนินงานตามแผน

กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการทำหมูสะเต๊ะ

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ข้อมูลหมู่บ้าน หมู่ที่ 5 ตำบลไผ่ท่าโพ

- 08.00 - 08.30 น. - ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมวิชาการทำหมูสะเต๊ะ
โดย นางดาวรุ่ง บัวดี ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง
- ทำแบบทดสอบก่อนอบรม
- 09.00 - 12.00 น. - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำหมูสะเต๊ะ เรื่องขั้นตอนการทำหมูสะเต๊ะ
โดยวิทยากร นางกิมล้วน ยังเพ็ง
- 12.00 - 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำหมูสะเต๊ะ เรื่องการทำน้ำจิ้ม และอาจาด
โดยวิทยากร นางกิมล้วน ยังเพ็ง
- 14.30 - 15.00 น. - แบบทดสอบหลังอบรม
- การวัดผลและประเมินผล
- ประเมินผลความพึงพอใจ
- โดย คณะครู สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

10.-00 - 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน