

หลักสูตรวิชาการทำหมูสะเต๊ะ
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการ จำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่ เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะ ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดทำหลักสูตร การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะ เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถ นำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรฝึกอาชีพระยะสั้นที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของ ประชาชน
2. เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูสะเต๊ะอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาดประกอบหมูสะเต๊ะได้
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม

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. การทำน้ำจิ้มและอาจาด | ผู้เรียนสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาดประกอบหมูสะเต๊ะได้ | การทำน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะและการทำอาจาด | 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. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติและมีผลงานการทำหุสະຕະครບถ້วนตามหลักสูตร
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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมูสะเต๊ะอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาตประกอบหมูสะเต๊ะได้
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 ด้านการทำห มู่ สะเต๊ะ สามารถ ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องตาม ขั้นตอน | ประชาชนใน พื้นที่อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง | 3 คน | - บ้านหนังสือ ชุมชน ม.10 บ้านลำน้ำ (ตะวันออก) ต.ไผ่ท่าโพ | 7 มี.ค. 69 | แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนา คุณภาพการศึกษาและการ เรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการ เรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันร้อยบาท ถ้วน) |
| ขั้นติดตามและ ประเมินผล ดำเนินการ ประเมินผลการ เรียนรู้ของ ผู้เข้าร่วม โครงการจากการ สังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ | เพื่อประเมินผล การเรียนรู้และ ทักษะของ ผู้เข้าร่วมโครงกา | ครู ศกร. | 2 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. | 2 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 (สามพันร้อยบาทถ้วน)รายละเอียดดังนี้

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

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

| 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 (สามพันร้อย บาทถ้วน) | - | - |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวจินห์นภา เอื้อเฟื้อพันธ์

ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) :

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำหุสตะเต้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการทำหุสตะเต้ได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ตัวชี้วัดเชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. สังเกตพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็น
2. สำนัวจระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ
3. ติดตามและสรุปผลการดำเนินงานตามแผน

กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการทำหมูสะเต๊ะ

วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ 10 บ้านลำน้ำ (ตะวันออก) 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 นางกิมลิ้น ยังเพ็ง |
| 12.00 - 13.00 น. | - พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.30 น. | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำหมูสะเต๊ะ เรื่องการทำน้ำจิ้ม และอาจาด โดยวิทยากร นางกิมลิ้น 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