

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรวิชาการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำหุสละเต้และน้ำจิ้ม
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหุสละเต้และน้ำจิ้ม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำหุสละเต้และน้ำจิ้ม
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำหุสละเต้และน้ำจิ้ม จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำหุ้มสะเต๊ะและน้ำจิ้ม
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้ 2.2 บอกวิธีการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้มได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม การทำหมุสะเต๊ะ ส่วนผสม /วัสดุอุปกรณ์ 1. เนื้อสะโพกหมู 2. กระเทียม 2 กำมือ (โขลกละเอียด) 3. ผงขมิ้น 1/2 ทัพพีเล็ก (อย่าใส่ผงขมิ้นเยอะ เพราะจะทำให้หมุมีรสเผ็ดเกินไป บางคนก็ไม่ใส่)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำหมุสะเต๊ะและน้ำจิ้ม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. ผงยี่หระ 1 ทัพพี 5. ผงกะหรี่ 2+1/2 ทัพพี (ผงกะหรี่อันนี้ขาดไม่ได้โดยเด็ดขาด ถ้าเป็นขมึ้นกับยี่หระ บางคนไม่ใส่ก็ได้ แต่ผงกะหรี่ห้ามขาด ใส่ยิ่งเยอะยิ่งหอม) 6. น้ำตาลทราย 2 ทัพพี 7. เมล็ดผักชีโขลก 2 กำมือ 8. กะทิกล่องสำเร็จรูป 9. นมสด 10. ไม้สำหรับเสียบหมูเสเต๊ะ วิธีการทำ - หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้น ๆ - ใส่กระเทียมโขลกลงไป - ตามด้วยผงขมึ้น ผงยี่หระ ผงกะหรี่ น้ำตาลทราย เมล็ดผักชีโขลก กะทิ และนมสดเล็กน้อย หมักให้นุ่ม ๆ ไม่ถึงกับแฉะ - เคล้าส่วนผสมให้เข้ากันแล้วหมักทิ้งไว้ครึ่งวัน - นำหมูที่หมักได้ที่แล้วมาเสียบไม้ - ก่อนปิ้งนำหมูไปชุบในน้ำกะทิให้ทั่ว - ปิ้งจนสุก จัดใส่จาน เติร์ยมไว้เสิร์ฟ พร้อมน้ำจิ้มเสเต๊ะ และน้ำจิ้มอาจาด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำน้ำจิ้ม ส่วนผสม น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ 1. กะทิสด 500 กรัม 2. น้ำพริกแกงมัสมั่น 200 กรัม 3. น้ำตาลปี๊บ 3 ทพพี 4. น้ำมะขามเปียก 4 ทพพี 5. เกลือป่นเล็กน้อย 6. ถั่วลิสงคั่วป่น 5 ทพพี - แบ่งใส่หัวกะทิพอประมาณใส่ลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวพอร้อน - ใส่น้ำพริกแกงมัสมั่นลงไป จากนั้นเท กะทิที่เหลือลงไปทั้งหมด - ใส่น้ำตาลปี๊บลงไป ใส่ประมาณ 3 ทพพี ก่อน อย่าเพิ่งใส่เยอะในตอนแรก เคี่ยวจะ หวานเกิน หากยังไม่พอใจค่อยเติมทีหลัง เอา - ตามด้วยน้ำมะขามเปียก (อย่าปรุงให้ เปรี้ยวเกินไป เพราะน้ำจิ้มชนิดนี้ห้าม เปรี้ยว เวลากินแล้วรสหวานจะออกนำ แทบไม่ได้รสเปรี้ยวเลย) ตักรสด้วยเกลือ ป่นเล็กน้อย คนผสมให้เข้ากัน ต้องปรุงให้รสหวานนำ แต่ไม่ใช่หวาน มาก ให้ความเปรี้ยวมีแค่ 0.1% พอ เรียก ได้ว่าแทบจะไม่ได้รสเปรี้ยวเลย			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- สูดหายใจแล้วลิ้มรสข้าวปองไป คนผสมให้เข้ากัน - เคี้ยวส่วนผสมจนเดือด ปิดไฟ			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูสะเต๊ะและน้ำจิ้ม	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น facebook line tiktok เป็นต้น 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมตะโก้เผือกกับขนมเปียกปูนกะทิสด 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น facebook line tiktok เป็นต้น 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขาย การกระจายสินค้าได้	ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	การขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำหมูสะเต๊ะและน้ำจิ้ม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	