

## ชื่อหลักสูตร วิชาการทำสาकुไส้หมู จำนวน๕ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

### ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่หาง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น

สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรมมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำสาकुไส้หมู เป็นอาชีพได้

๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

เป้าหมายมี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน๕ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ๓ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुใส่หมุจำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ขั้นตอนการทำสาकुใส่หมุ จำนวน๓ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुใส่หมุจำนวน ๑ ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

## การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	๑. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู ๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู ๒. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	
๒	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมูได้	๑. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ๑.๑ ส่วนผสม ๑.๒ การทำสาकुไส้หมู ๑.๓ การทำแป้งสาकुไส้หมู ๑.๔ การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำสาकुไส้หมู ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำสาकुไส้หมู ๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน		๓
๓	การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู ๒. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	๑. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. การจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายการคิดราคาต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย ๒. ประเมินผลการเรียนรู้	๑	