

หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

เนื่องจากในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้งานวิชา หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู เป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพหลัก อาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ และที่สำคัญช่วยให้เกิดอาชีพภายในครอบครัว ลด เป็นงานที่ช่วยเพิ่มรายได้ให้ ครอบครัว ทำคุณประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนตามโอกาสต่างๆได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคีจึงได้จัดทำหลักสูตรหลักสูตรการทำสาकुไส้หมู ขึ้น เพื่อนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยเฉพาะคนที่ว่างจากอาชีพหลัก เช่น งานสวน งานประจำ สกร.อำเภอบึงสามัคคี จึงได้จัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นหลักสูตรหลักสูตรการทำสาकुไส้หมู นี้ขึ้น ให้กับผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพนี้และเป็นการยกระดับมาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้าง โอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมการใช้เวลา ว่างให้เกิดประโยชน์ให้กับประชาชนในชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
2. เพื่อเพิ่มความรู้และประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำอาหาร ขนม
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและจำหน่ายได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงานและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมูได้
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-------------------------------------|---|--|--|--------------|----------------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสาकुไส้หมู | บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมูได้ | บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู | 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู | 20 นาที | |
| 2 | วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ | บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม | การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้ | 1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู | 20 นาที | 30 นาที |
| 3 | การทำสาकुไส้หมูและการบรรจุภัณฑ์ | 1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำสาकुไส้หมูได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม | 1. การเลือกวัตถุดิบและ การทำสาकुไส้หมู - ส่วนผสมและเครื่องปรุง การทำสาकुไส้หมู การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ | 1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและ สาธิตการทำสาकुไส้หมู 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำสาकुไส้หมู 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอน | 30 นาที | 3 ชั่วโมง 30 นาที |

| | | | | | | |
|-----------------|----------------------------|--|--|---|----------------------|----------------------|
| | | | - การบรรจุ ภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงาม | 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการ บรรจุภัณฑ์สาकुใส่หุ้ม 5. ประเมินผลการฝึกทักษะ ของผู้เรียน | | |
| 4 | การบริหาร จัดการในอาชีพ | 1. คิตรายาคต้นทุน การผลิตและการ กำหนดรายาคขาย 2.บอกรวิธิสงเสริม การขาย | 1. การคิตรายาค ต้นทุนการผลิต และการกำหนด รายาค 2. การสงเสริม การขาย - การขายตรง -การขาย ออนไลน | 1. วิทยาการอธิบายและสาชิต การคิตรายาคต้นทุนการผลิต และการกำหนดรายาค 2. ผู้เรียนฝีกทักษะการคิต รายาคต้นทุนการผลิต/การ วิเคราะห์จุดคุ่มทุน 3.วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลียนข้อมูลความ คิตเห็นเกี่ยวกับการสงเสริม การขาย | 20 นาที | 30 นาที |
| รวมจำนวนชั่วโมง | | | | | 1 ชั่วโมง 30 นาที | 4 ชั่วโมง 30 นาที |

สื่อการเรียนรู้อู

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้อูในชุมชน/ สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้อูของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรมกรเรียนรู้อูของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝีกทักษะของผู้เรียน.

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝีกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำอาหารว่างไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู" (จำนวน 6... ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

1.โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำอาหารว่างไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู" (จำนวน .6.. ชั่วโมง)

2. สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ข้อ2: การส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ และพัฒนาทักษะชีวิต โดยเน้นหลักสูตรระยะสั้นที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการมีงานทำและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน

3. หลักการและเหตุผล

1. หลักการด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร (Cultural Preservation)สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านรูปลักษณ์และรสชาติ การทำเมนูนี้มีหลักการสำคัญคือการสืบสานภูมิปัญญาการถนอมอาหารและการปรุงรสแบบ "สามเกลอ" (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) ซึ่งเป็นหัวใจของอาหารไทย เพื่อให้เยาวชนหรือคนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้วิธีการปรุงที่พิถีพิถัน

2. หลักการด้านศาสตร์แห่งสัมผัส (Sensory Science)โครงสร้างของสาकुไส้หมูถูกออกแบบมาบนหลักการของความแตกต่างที่เข้ากัน (Contrast & Harmony): Contrast: ความเหนียวนุ่มของแป้งด้านนอก ตัดกับความกรอบกรอบของไข่โป๊และถั่วลิสงด้านใน Balance: การใช้ผักเคี้ยว (ผักกาดหอม ผักชี) และความเผ็ดจากพริกชี้หนู เพื่อตัดรสหวานนำและลดความเลี่ยนของน้ำมันกระเทียมเจียว

3. หลักการด้านโภชนาการและการใช้แป้ง (Carbohydrate Application)การทำสาकुไส้หมูเป็นการประยุกต์ใช้แป้งในรูปแบบเม็ด (เดิมจากต้นสาकु ปัจจุบันใช้แป้งมันสำปะหลัง) มาผ่านกระบวนการทำให้สุกด้วยไอน้ำ (Steaming) ซึ่งเป็นวิธีที่รักษาความชื้นของอาหารได้ดี ทำให้ได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรตและโปรตีนในปริมาณที่พอเหมาะสำหรับอาหารว่าง

4. หลักการด้านเศรษฐกิจและการสร้างอาชีพ (Economic Value)เนื่องจากวัตถุดิบหลัก เช่น แป้งมันสำปะหลัง ถั่วลิสง และไข่โป๊ มีราคาไม่สูงและหาได้ง่ายในท้องถิ่น แต่เมื่อผ่านกระบวนการทำที่ต้องใช้ทักษะ (Handcrafted) เช่น การปั้นและการนวดแป้ง จะเป็นการ เพิ่มมูลค่า (Value Added) ให้กับวัตถุดิบพื้นบ้าน สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือธุรกิจขนาดเล็กได้

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อศึกษาและฝึกทักษะการปั้นแป้งสาकुให้บางและนุ่ม

4.2 เพื่อเรียนรู้เทคนิคการมัดไส้ให้รสชาติกลมกล่อมและเก็บได้นาน

4.3 เพื่อส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูอาหารว่างที่มีคุณค่า

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ: ประชาชนตำบลละหาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ: ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำขนมสาकुไส้หมูได้ และนำไปต่อยอดสร้างรายได้ได้จริง

6. วิธีดำเนินงาน

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|---|--|---|----------|--|--------------------------------|--|
| 1. ประชุมชี้แจง แนวทางการจัด โครงการศูนย์ฝึก อาชีพชุมชน หลักสูตรการทำของ ว่างไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู" | เพื่อชี้แจง แนวทางการ จัดโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตรการ ทำของว่าง ไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู" | ผู้บริหาร การศึกษา / สถานศึกษา พนักงาน ราชการ/ บุคลากรใน สังกัด | 8 คน | ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ บึงสามัคคี | วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569 | |
| 2. เสนอโครงการ เพื่อขออนุมัติ โครงการ | | | 1 คน | ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ บึงสามัคคี | 3 กุมภาพันธ์ 2569 | กิจกรรมการ เรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง งบรายจ่ายอื่น 3,600 บาท |
| 4. ดำเนินโครงการ | | สกร.ระดับ อำเภอบึง สามัคคี | 6 คน | พื้นที่บ้านพงษ์ทองคำ หมู่ที่ 7 ต.ระหาน | 27 กุมภาพันธ์ 2569 | - |
| 4. สรุปรายงานผล การดำเนินโครงการ | เพื่อสรุป รายงานผล การดำเนิน โครงการศูนย์ ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตรการ ทำของว่าง ไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู" | ครูศูนย์การ เรียนรู้ | 1 คน | สกร.ตำบลระหาน | 3 มีนาคม 2569 | |

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณ 2569 : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 โดยจ่ายเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
 2. ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 780 บาท
 3. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อๆละ 100 บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 600 บาท
 4. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจำนวน 2 มื้อๆละ 25 บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 420 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,600.- บาท (-สามพันหกร้อยบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก | ไตรมาส 1 (พ.ย.-ธ.ค. 2568) | ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569) | ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569) | ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569) |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1. ชี้แจงแนวทางโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำของว่าง ไทยพื้นบ้าน "สาकुไส้หมู | | 2 กุมภาพันธ์ 2569 | | |
| 2. ดำเนินการตามแผน | | 27 กุมภาพันธ์ 2569 | | |
| 3. สรุปรายงานส่ง | | 3 มีนาคม 2569 | | |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลระหาน
- ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน/องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)
2. ประชาชนชาวบ้าน/ผู้เชี่ยวชาญด้านของว่างไทยในท้องถิ่น
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (ระยะสั้น)
2. โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการทำขนมสาคุไส้หมูที่ได้มาตรฐานและสะอาด
2. เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการฟื้นฟูและเผยแพร่สู่คนรุ่นใหม่

13. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ(Output):

ตัวชี้วัดผลผลิต

-ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำ สาคุไส้หมูได้

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

-ร้อยละ 80 ของผู้เรียน/ผู้รับบริการที่ฝึกอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินตามหลักสูตร

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างจัดกิจกรรม
- ประเมินผลการนำความรู้ไปใช้หลังการเข้าร่วมกิจกรรม
- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธรรมบุญ ปรีดาธวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ตารางการจัดกิจกรรม

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

สถานที่ บ้านพงษ์ทองคำ หมู่ที่ 1 ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569

| เวลา | กิจกรรม / เนื้อหา | ผู้รับผิดชอบ/ วิทยากร |
|------------------|---|-----------------------|
| 08.30 – 09.00 น. | - รับลงทะเบียน | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 09.00 – 09.30 น. | - ให้ความรู้ ตำนาน ของว่างไทย | วิทยากร |
| 09.30 – 10.30 น. | -การเตรียมวัตถุดิบ -การทำไส้ขนม | วิทยากร |
| 10.30 – 12.00 น. | -ขั้นตอนการกวนไส้ขนม --ขั้นตอนการนวดและเตรียมแป้ง | วิทยากร |
| 12.00-13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| 13.00 – 14.30 น. | -กิจกรรมการเตรียมใบตอง -การปั้นไส้ขนม | วิทยากร |
| 14.30-16.00 | -การปั้นและการห่อขนม -จัดใส่ภาชนะนั่งจิบ -สรุปแนวทางการต่อยอด | วิทยากร |