

การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู

จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมและจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ การทำสาकुไส้หมู รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษา อาชีพให้มืงานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมืงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำสาकुไส้หมู เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้การทำสาकुไส้หมู	8
หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู	
ความเป็นมา	8
จุดประสงค์การเรียนรู้	9
กลุ่มเป้าหมาย	9
ระยะเวลา	9
เนื้อหาหลักสูตร	9
การจัดการเรียนรู้	9
สื่อการเรียนรู้	10
การวัดและประเมินผล	10
การจบหลักสูตร	10
เอกสารหลักฐานการศึกษา	10
การเทียบโอนผลการเรียน	10
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำสาकुไส้หมู	11
ใบความรู้ ความเป็นมาการทำสาकुไส้หมู	14
ใบความรู้ วิธีทำการทำสาकुไส้หมู	15
ใบงาน แบบบันทึกการทำสาकुไส้หมู	17
ใบความรู้ คุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู	18
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	19
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	20
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	21
แบบวัดและประเมินผลการทำสาकुไส้หมู	22
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	23
บรรณานุกรม	24
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	25

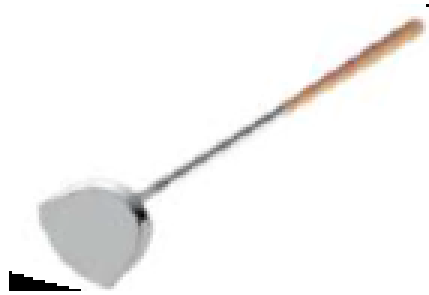
งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาการทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นการทำสาकुไส้หมู ผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมูที่จำเป็นต้องใช้ ได้แก่ เครื่องครัว เครื่องใช้ วัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้ก่อน ดังนี้

วัสดุอุปกรณ์

1. ตะหลิว



2. เตาถ่าน



3. หม้อ



4. กระทะ



5. ครก



6. มีด



7. เขียง



วัตถุดิบสาकुไส้หมู สาकुเม็ดเล็ก



เม็ดสาकुมีทั้งแท้และเทียม โดยสาकुแท้จะได้มาจากต้นสาकुหรือปาล์มสาकु มีลักษณะเป็นผงแป้งละเอียดหรือเป็นเม็ดเล็ก มีสีน้ำตาลหรือสีชมพูอมขาว ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตและสายพันธุ์ ส่วนแป้งสาकुเทียมทำมาจากแป้งมันสำปะหลัง ตัวสาकुเป็นเม็ดกลมสีขาวมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ รวมทั้งมีสีเขียวหรือสีชมพูจากการแต่งสีนั่นเอง

หมูสับ



หมูสับเป็นวัตถุดิบที่สามารถนำมาทำเป็นเมนูอร่อยได้หลากหลาย ทานได้ทั้งครอบครัว ไม่ว่าจะเอาไปต้ม ผัด แกง ทอด ก็ถือได้ว่าเป็นวัตถุดิบที่ควรมีติดตู้เย็นเลยทีเดียวซึ่งนอกจากหมูบดจะอุดมไปด้วยโปรตีนแล้ว ยังเป็นแหล่งของสารอาหารอื่นๆ เช่น วิตามินบี 1 ช่วยลดอาการเหน็บชา วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา ฟอสฟอรัส และไนอาซีน (วิตามินบี 3) ช่วยในการลดไขมัน ลดการอักเสบของผิวหนัง และบำรุงสมอง จะพบมากในเนื้อส่วนที่ไม่ติดมัน

ผักชี



ผักชี เป็นพืชสมุนไพร มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆ ว่า ผักชีไทย มีชื่อพื้นบ้านเรียกหลายชนิดแตกต่างกันไปตามพื้นที่ปลูก เช่น ภาคเหนือเรียก หอมป้อม ผักป้อม ภาคอีสานเรียก หอมป้อม ผักหอมน้อย ผักหอม ผักชีหอม ส่วนภาคกลาง และภาคใต้เรียก ผักชี

ผักชี เป็นผักที่ปลูกง่าย และไม่ค่อยพบโรคหรือแมลงศัตรูพืชมากนัก เนื่องจากมีกลิ่นน้ำมันหอมระเหยที่ช่วยไล่แมลงได้ในตัว

ผักชี เป็นผักประวัติศาสตร์ มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบเมดิเตอร์เรเนียน พบในหลุมฝังศพของชาวอียิปต์ กรีกและโรมัน ที่เขาใช้เพื่อแต่งกลิ่นเหล้า ไวน์ และใช้เป็นยาด้วย ซึ่งชาวโรมันนี่เองที่เป็นคนนำผักชีเข้าไปเผยแพร่ยังยุโรปที่เกาะอังกฤษ ในยุโรปสมัยกลาง และชาวฝรั่งเศสก็ได้นำเอาลูกผักชีมาใช้ด้วย เพื่อแต่งกลิ่นไวน์ แยม ซุป และอาหารต่างๆ ส่วนประเทศทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อีกก็ใช้ผักชีใส่อาหารมานานเช่นกัน โดยเฉพาะชาวจีน ผักชีแต่ละที่มีลักษณะที่แตกต่างกันไปเล็กน้อย

กระเทียม



เปรียบเสมือนเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง และเป็นเครื่องเทศ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายอย่าง แต่เนื่องจากมีกลิ่นฉุนและเหม็น ทำให้ที่มีทั้งคนชอบและไม่ชอบในเวลาเดียวกัน แต่เนื่องด้วยประโยชน์ทางด้านโภชนาการและการช่วยป้องกันโรคต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการลดไขมันในเส้นเลือด ลดโอกาสในการเป็นโรคมะเร็ง และโรคหัวใจ ทำให้หลายคนจำเป็นต้องหากระเทียมมารับประทาน หรือเป็นเครื่องแกงอาหารต่างๆ

พริกไทย



พริกไทยจัดเป็นเครื่องเทศรสเผ็ดที่ใช้ในชีวิตประจำวันของคนไทยมาช้านาน มีตำรับอาหารมากมายที่ขาดพริกไทยไม่ได้ เช่น แกงเลียง คั่วกลิ้ง ในการใช้เป็นยานั้น พริกไทยเป็นสมุนไพรที่ปรากฏอยู่ในตำรับยามากที่สุดชนิดหนึ่ง ในตำรับยาเลือด ตำรับยาแก้จุกเสียด ตำรับยาแก้กษัย ตำรายาแก้ทางเสมหะ หอบหืด ตำรับยาแก้ซาง ตำรับยาแก้ริดสีดวง จะต้องมีพริกไทยเป็นตัวยายู่เสมอ พริกไทยเป็นสมุนไพรที่ไม่ใช่เป็นตัวยาทัวเดียวโดดๆ หรือแม้แต่ในการทำกับข้าว พริกไทยก็ยังต้องเข้าคู่ กับเครื่องเทศอื่นๆ เช่น ปลาทอดขมิ้น ก็ต้องใส่พริกไทยด้วย หรือยามหากำลังปลาช่อน ซึ่งเป็นยาบำรุงท่านชาย ในอดีต ก็เอาพริกไทยยัดท้องปลาช่อน เอาไปตากๆ ย่างๆ จนกรอบแล้วบดไว้ละลายน้ำผึ้งกิน เช่นเดียวกับ ตำรับยาบำรุงเหงือกปลาหมอ หรือยาบำรุงบัวบก จะต้องมีพริกไทยอยู่หนึ่งส่วนต่อสมุนไพรเหล่านี้สองส่วน ดู เหมือนกับว่าพริกไทยเป็นสมุนไพรที่ต้องทำงานร่วมกับเพื่อนๆ สมุนไพรตัวอื่น จึงจะเกิดผลดีสูงสุด หมอยา พื้นบ้านมักจะสั่งสอนลูกศิษย์ว่า พริกไทยเป็นยาเสริมพลังยาตัวอื่นเพื่อให้เกิดการขับเคลื่อน เช่น ตำรับยาขับปัสสาวะต้องใส่พริกไทยลงไปด้วยเจ็ดเม็ด

หอมแดง



“หอมแดง” จัดได้ว่าเป็นพืชสมุนไพร ที่ปลูกไว้เพื่อบริโภค ส่วนของหัวนิยมใช้ในการประกอบอาหาร และเป็นสมุนไพร โดยถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งสันนิษฐานว่าอยู่ในแถบประเทศทาจิกิสถาน อัฟกานิสถาน และอิหร่าน โดยเชื่อกันว่า “หอมแดง” กลายพันธุ์ตามธรรมชาติมาจากหอมหัวใหญ่ และมีการคัดเลือกพันธุ์ เพื่อนามาปลูกเป็นพืชอาหารในจีน และอินเดีย และมีการกระจายพันธุ์ไปทั่วโลก

น้ำตาลปีบ



น้ำตาลปีบนั้น ทำมาจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ช่อดอกมะพร้าว ช่อดอกต้นตาล ทำให้บางคนก็เรียก น้ำตาลเหล่านี้ ตามชื่อวัตถุดิบที่นำมาผลิตน้ำตาล นั่นจึงทำให้สามารถแบ่งน้ำตาลปีบ ออกได้เป็น 2 แบบคือ

1. น้ำตาลโตนด เป็นน้ำตาลที่ได้มาจากน้ำหวานของช่อดอกต้นตาล สีของน้ำตาลโตนดแท้จะออกไปทางเหลืองออกน้ำตาล หรือ น้ำตาลแดง เนื้อสัมผัสละเอียด เมื่อนำมาเคี้ยว แล้วหยอดลงในแม่พิมพ์ จะจับตัวเป็นก้อน แต่ถ้าโตนดความร้อน ก็จะคืนตัวกลับไปเป็นของเหลว รสชาติจะออกรสหวานชัดเจน หอมนุ่มละมุน กว่าน้ำตาลทราย จึงนิยมนำมาทำอาหารทั้งคาวและหวาน เช่น พะโล้ บัวลอย ขนมตาล กลัวยาวซี ลอดช่อง เป็นต้น

2. น้ำตาลมะพร้าว เป็นน้ำตาลที่ได้จากน้ำตาลสด ที่รองมาจากวงมะพร้าว หรือ ช่อดอกของต้นมะพร้าว แล้วนำมาเคี้ยวจนเดือด ลักษณะของน้ำตาลมะพร้าวจะมี 2 แบบ คือ น้ำตาลมะพร้าวแท้ 100 % มีสีน้ำตาลเข้ม ถ้าโตนดความร้อนจะคืนตัวกลับไปเป็นของเหลวได้ง่าย กับ น้ำตาลมะพร้าวที่ผสมกับน้ำตาลทราย มีสีน้ำตาลอ่อน เมื่อโตนดความร้อนจะคืนตัวกลับไปเป็นของเหลวได้ช้า สำหรับรสชาตินั้น จะมีความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทราย แต่มีความหอมมันที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอยู่ นิยมนำมาใช้ในการปรุงอาหารและทำขนมไทย

ซีอิ้วขาว



ซอสถั่วเหลืองหรือที่เรารู้จักกันในชื่อ “ซีอิ้วขาว” (Soy Sauce) เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนของถั่วเหลือง หรือส่วนผสมของถั่วเหลือง กับ แป้งข้าวสาลี หมักด้วยเชื้อจุลินทรีย์ ในพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้น ความสะอาด และอุณหภูมิที่เหมาะสม จนทำให้เกิดการย่อยสลายโปรตีนและแป้งออกมาเป็นน้ำตาลและกรดอะมิโน ซีอิ้วขาวจึงให้กลิ่นและรสชาติ เค็มและหวานอ่อน

ถั่วลิสง



ถั่วลิสง (Peanut) คือ พืชตระกูลถั่ว เมื่อนำมาปรุงสุก จะมีรสชาติหวานมัน และมีสรรพคุณต่อร่างกาย ช่วยบำรุงปอด กระเพาะอาหาร กระตุ้นน้ำนมในหญิงให้นมบุตร และช่วยสำหรับคนที่มีร่างกายอ่อนแอ หรือ แม้แต่ในหญิงที่มีอาการแพ้ออก รวมไปถึงช่วยชะลอวัย และบำรุงสมองอีกด้วย

ถั่วลิสงเป็นพืชล้มลุกเนื้ออ่อน เป็นพุ่มเตี้ย ลำต้นราบไปตามพื้นดิน ใบประกอบด้วยใบย่อย ดอกขนาดเล็ก สีเหลือง เมื่อผสมเกสรแล้ว ก้านรังไข่แทงลงใต้ดิน ฝักเติบโตใต้ดิน แต่ละฝักมีเมล็ด 1-5 เมล็ด ฝักยาว ประมาณ 2-4 เซนติเมตร เปลือกนอกสีน้ำตาลอ่อน ค่อนข้างหนา ขรุขระ เปลือกหุ้มเมล็ดสีน้ำตาล หรือม่วง

ถิ่นกำเนิดดั้งเดิมของถั่วลิสง อยู่ในทวีปอเมริกาเขตร้อน ปัจจุบันถูกนำไปปลูกในประเทศเขตร้อนทั่วโลก เป็นพืชตระกูลถั่วที่ปลูกกันมากที่สุดรองลงมาจากถั่วเหลืองเท่านั้น ในประเทศไทยสันนิษฐานว่า ถั่วลิสง เข้ามาในสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี หลังจากมีการติดต่อกับชาวตะวันตกแล้ว ถั่วลิสงนับเป็นถั่วยอดนิยมของชาวไทยมาเนิ่นนานตราบนานปัจจุบัน

หัวไชโป้ว



หัวไชโป้วหรือ หัวไชเท้าดองเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมรับประทานกันมา ทั้งยังสามารถเก็บไว้บริโภคได้นานทั้งปี หัวไชเท้าดองมีด้วยกัน 2 ชนิด คือ หัวไชโป้วดองเค็ม และ หัวไชโป้วหวาน อาหารที่นิยมใช้หัวไชโป้วมาเป็นส่วนประกอบได้แก่ หัวไชโป้วดองเค็มผัดกับไข่ ไข่เจียวไชโป้ว และในหน้าร้อนคนไทยนิยมรับประทานข้าวแช่ ซึ่งก็มีหัวไชโป้วผัดหวานเป็นเครื่องเคียงด้วยเช่นกัน

หัวไชโป้ว มีสรรพคุณ ล้างพิษ ขับพิษในร่างกาย ช่วยให้เจริญอาหารแถมยังช่วยให้นอนหลับง่ายอีกด้วย ผักกาดหัวหรือหัวไชเท้า เป็นพืชพื้นเมืองของเอเชีย นิยมปลูกกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย เนื่องจากเป็นพืชที่ ปลูกง่าย เติบโตเร็ว แต่มีข้อเสียว่า เมื่อถึงกำหนดเก็บเกี่ยวแล้วจะต้องถอน หัวขึ้นมาทันที เพราะหากปล่อยไว้จะทำให้หัวฟาม ขายได้ราคาต่ำ เหตุนี้จึง ทำให้เกษตรกรต้องรีบขายหัวผักกาดนี้ไปโดยเร็ว

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำสาकुไส้หมู

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการการทำสาकुไส้หมูสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

การทำสาकुไส้หมู

1. ความเป็นมา

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกำลังที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายแบบจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่น หอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

สาकुไส้หมู เป็นชื่ออาหารว่างชนิดหนึ่ง ทำด้วยสาकुเม็ดเล็กนวดน้ำร้อนให้ดิบ ๆ สุก ๆ ปั้นเป็นก้อน มีเนื้อหมูสับ เป็นต้น ผัดกับเครื่องปรุงทำเป็นไส้แล้วนึ่ง สาकुเราสามารถประยุกต์ได้หลายสี จากสีของธรรมชาติ เช่น สีของดอกอัญชัน ผงขมิ้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้สามารถหาได้ในท้องถิ่นเรา

สาकुไส้หมู ใช้เวลาในการทำไม่นาน มีรสชาติอร่อย ดีต่อสุขภาพ แล้วยังสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถนำออกจำหน่ายหารายได้ มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของไทย การทำสาकुไส้หมูจำหน่ายเพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีผู้บริโภคอาหารไทยเพิ่มมากขึ้น

2. จุดประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียน

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำขนมสาकुไส้หมู
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู
- 2.4 ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู
- 2.5 อธิบายคุณค่าของขนมสาकुไส้หมูได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมสาकुไส้หมู
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของขนมสาकुไส้หมูได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู
- 5.4 การปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู
- 5.5 คุณค่าของสาकुไส้หมู
- 5.6 การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายสาकुไส้หมู
- 5.8 ช่องทางการจัดการการตลาดของสาकुไส้หมู

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกให้โดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้ การทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู	1. อธิบายความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู	1. ความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของสาकुไส้หมู 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	20 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำสาकुไส้หมู	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม	20 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	1. อธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	1. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	1. ใบความรู้ เรื่องการทำสาकुไส้หมู 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ ของจริง	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	20 นาที	-

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้ การทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู	1. การปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู	1. ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำสาकुไส้หมูและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงานการทำสาकुไส้หมู	1. ใบงานการจัดทำ การทำสาकुไส้หมู	-	3 ชั่วโมง
5. คุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู	1. อธิบายโภชนาการของสาकुไส้หมู	1. คุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของสาकुไส้หมู	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	20 นาที	-

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้ การทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. ใบความรู้เรื่องการจัดทำบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	15 นาที	-
7. การคิดต้นทุนกำไรจากการทำสาकुไส้หมู	1. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายสาकुไส้หมู	1. การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้เรื่องการค้าขาย 2. ใบงาน	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	15 นาที	-
8. ช่องทางการจัดการตลาดของการทำสาकुไส้หมู	1. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำสาकुไส้หมู	1. ช่องทางการตลาดของการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	-

ใบความรู้ ความเป็นมาของสาकुไส้หมู

ต้นกำเนิดสาकुไส้หมู

ขนมไทยที่เป็นของกินเล่น อาหารว่างที่มักกินเป็นแพ็คคู่ที่เรียกชื่อหนึ่งต้องเรียกอีกชื่อหนึ่งอย่าง สาकुปากหม้อ แต่มาวันนี้เราจะขอแยกของกินเล่น หรืออาหารว่างอย่าง **สาकुไส้หมู** มาแยกดูความเป็นมาที่มีประวัติความเป็นมาที่ไม่ธรรมดาเหมือนหน้าตาเลย เราจะได้รู้ว่าทำไมถึงต้องปั้นเป็นทรงกลมและทำไมจึงต้องมีการใส่ไส้ไว้ภายใน

สาकुไส้หมู นั้นมีจุดเริ่มต้นมาจากช่วงรัชสมัยรัชกาลที่ 1 ที่มีการยกทัพไปเมืองเวียงจันทน์ที่ประเทศลาว และทรงโปรดเสวยไข่ตุ๋นเงินตัวทองมากเป็นพิเศษ จนมาวันหนึ่งหาไข่ตุ๋น ตัวทองนี้ไม่มีจนนางสนมของพระองค์ที่เป็นคนลาวได้มีการคิดค้นทำขนมขึ้นมาให้มีรูปทรงเหมือนไข่

การคิดค้นทำขนมให้เหมือนไข่ตุ๋นตัวทองจึงได้มีการคิดโดยนำแป้งสาकुที่มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ ชุ่มๆผสมรวมกับแป้งข้าวเหนียวเพื่อให้เกิดความหนึบเวลากินมาปั้นเป็นก้อนๆ ขนาดเท่ากับไข่ตุ๋นตัวทอง ลักษณะจะเหมือนกับไข่ตุ๋นตัวทองมากเมื่อสุกแล้วจะมีสีขุ่นเล็กน้อย มีการใส่ไส้เป็นถั่วเขียวกวนเพื่อสีเวลาตอนสุกจะเห็นด้านในสีเหลืองกลางๆ และเมื่อนำห้วกะทิมาราดด้านบนจะทำให้สาकुที่มีไส้ถั่วเขียวด้านในกลิ้งไปมาได้เพิ่มความเหมือนมากขึ้น

จนมาถึงปัจจุบันนี้ขนม **สาकुไส้หมู** นั้นสามารถนำมาจัดสำรับเป็นเครื่องคาวขนมหรืออาหารว่างมือบายหรือสำหรับเจ้าขุนมูลนายที่เป็นของว่างต้อนรับแขกบ้านเมือง แขกที่มาเยี่ยมเยียนที่บ้านได้ในสมัยอดีต มีการนำแป้งสาकुที่ผลิตสำเร็จรูปเหมือนสาकुในสมัยก่อน และมีการดัดแปลงไส้แบบสำเร็จรูปเป็นไส้ถั่วเขียวกับน้ำตาลมะพร้าวแบบหวาน ที่ใช้ไส้เดียวกันกับปากหม้อจึงเป็นที่มาว่าทำไมสาकुถึงต้องขายคู่กับปากหม้อ และต้องเรียกชื่อติดกันเป็น สาकुปากหม้อ



ใบความรู้ วิธีการทำสาकुไส้หมู

ส่วนผสม สาकुไส้หมู

ส่วนของไส้สาकु

1. หมูสับ 250 กรัม
2. ถั่วลิสงคั่ว 200 กรัม
3. ไชโป้วหวาน 200 กรัม
4. หอมแดงสับ 1/2 ถ้วย
5. น้ำตาลปี๊ป 2-3 ช้อนโต๊ะ
6. ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
7. เกลือ 1/2 ช้อนชา
8. รากผักชี กระเทียม พริกไทย ตำให้ละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำมันพืชสำหรับผัดไส้ 1-2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนของแป้งสาकु กับเครื่องเคียง

1. สาकुสีขาว 250 กรัม
2. กระเทียมเจียว 1 ถ้วย
3. น้ำมันพืชที่ได้จากการเจียวกระเทียม 1 ถ้วย
4. พริกชี้หูสวน
5. ผักกาดหอม
6. ผักชี
7. ใบเตย



วิธีทำ สาकुไส้หมู

1. เริ่มจากการตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่อากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกละเอียด เอามาผัดกับน้ำมันให้หอม ใส่ออมแดงลงไปผัดพอสุก ใส่น้ำตาลมะพร้าว ผัดให้น้ำตาลละลายดี ตามด้วยเกลือ ซีอิ๊วขาว หมูสับ
2. ผัดไปมาจนหมูสับสุกดี แล้วก็ใส่ไข่โป้วหวานสับลงไปผัดต่อสักพัก ดูจนแห้งดี ชิมรสปรุงให้ได้ตามชอบ ใส่อั่วลิสงคั่วป่นลงไป ผัดพอเข้ากันก็ปิดไฟ
3. พักไส้สาकुไว้ให้เย็นตัวก่อน ค่อยนำมาปั้นเป็นลูกกลมๆ ขนาดพอคำ ตามที่เราชอบ ถ้าทำไม่หมดก็เก็บไส้สาकुที่ใส่กล่องปิดฝา เก็บในตู้เย็นได้
4. เอาเม็ดสาकुล้างน้ำทิ้ง 1 รอบ แล้วมาแช่น้ำอีก 10 -15 นาที จากนั้นเทใส่ตะแกรงเอาน้ำทิ้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วค่อยเอามาปั้น
5. เตรียมถาด วางใบตอง ทาด้วยน้ำมันกระเทียมเจียวให้ทั่วๆ ให้เยิ้มๆ เวลานึ่งสาकुเสร็จก็จะมาใส่ถาด คลุกน้ำมันเจียวให้ทั่ว กันสาकुติดกัน
6. ตั้งน้ำให้เดือด เอาสาकुที่เราปั้นไว้ ใส่ซึ่งที่รองด้วยใบตอง ทาน้ำมันเจียวกระเทียมไว้ วางสาकुเรียงๆ เว้นพอมีช่องให้ออน้ำ เพื่อให้สาकुไส้หมู สุกทั่วถึง
7. ใช้เวลานึ่งประมาณ 5 นาที จากนั้นเอามาคลุกๆ กับน้ำมันเจียวกระเทียมในถาดที่รองด้วยใบตอง สา쿠ร้อนๆ วางบนใบตองก็จะทำให้มีกลิ่นหอมของใบตองอ่อนๆ ด้วย
8. เสร็จแล้วก็จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมผักกาดหอม ผักชี พริกชี้หูสวน โรยกระเทียมเจียว เป็นอันเสร็จ

ใบงาน

แบบบันทึก การทำสาकुไส้หมู

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้

คุณค่าของการทำสาकुไส้หมู



สาकुไส้หมู เป็นเมนูที่มีนิยมกินกันมาก มีรสชาติอร่อย มีขายตามร้านขายขนมทั่วไป หาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง โดยขนมนี้มีการทำขึ้นมานานแล้วตั้งแต่ในช่วงแรกๆ ของไทย โดยเป็นการทำขนมที่มีความกลมกล่อมในรสชาติ มีความเหนียวนุ่ม สอดแทรกไปด้วยไส้ที่มีความหวานๆ เค็มรสชาติที่แสนจะลงตัวมาก เราจะสามารถกินคู่กับผักสดได้ ไม่ว่าจะเป็นผักชีใบยาว พริกสด โดยวัตถุดิบมีราคาไม่แพง สามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปได้เลย ใครที่มีความชอบในเมนูนี้สามารถที่จะทำกินเองได้ โดยไม่ใช่เรื่องยากอย่างที่คิด แถมยังมีวิธีการทำที่ทำให้ทุกคนได้ศึกษากันด้วย เราสามารถเริ่มลงมือทำได้พร้อมกัน แล้วจะได้รสชาติที่พึงพอใจมากกว่าซื้อตามร้านขนม

ประโยชน์ของสาकुไส้หมู

สาคุ เป็นชื่ออาหารว่างชนิดหนึ่ง ทาด้วยสาคุเม็ดเล็กนวดน้ำร้อนให้ดิบ ๆ สุก ๆ ปั้นเป็นก้อน มีเนื้อหมูสับเป็นต้น ผัดกับเครื่องปรุงทาเป็นไส้แล้วนึ่ง สาคุเราสามารถประยุกต์ได้หลายสี จากสีของธรรมชาติ เช่น สีของดอกอัญชัน ผงขมิ้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้สามารถหาได้ในท้องถิ่นเรา

สาคุไส้หมูใช้เวลาในการทำไม่นาน มีรสชาติอร่อย ดีต่อสุขภาพ และยังสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ คณะผู้จัดทำโครงการ จึงจัดทำโครงการนี้ขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถนำออกจำหน่ายหารายได้ระหว่างเรียนได้อีกด้วย และในปัจจุบันนี้วัยรุ่นไม่ค่อยรับประทานของหวานไทยซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของไทย ทางกลุ่มจึงคิดทำสาคุไส้หมูจำหน่ายเพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีผู้ประกอบการไทยเพิ่มมากขึ้น

ใบความรู้
การคำนวณต้นทุนกำไร
การคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำสาकुไส้หมู

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิดจาก ต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	ผักกาดเค็มสับ	3 กก.	120 บาท	
	น้ำปลา	1 ขวด	20 บาท	
	น้ำตาลทราย	4 กก.	100 บาท	
	รากผักชี	2 ซีด	20 บาท	
	พริกไทย	1 ซีด	20 บาท	
	ถั่วลิสง	1 กก.	80 บาท	
	น้ำมันพืช	1 ขวด	30 บาท	
	กระเทียม	2 ซีด	30 บาท	
	กุ้งแห้ง	1 ซีด	30 บาท	
	กล่องใส่ขนม	1 แพ็ค	130 บาท	
	แป้งสาकु	2 ถุง	30 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		610 บาท	
	รายได้		1,800 บาท	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

$$1. \text{ กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก } \text{กำไร} \div \text{ต้นทุน} \times 100 = \%$$

ตัวอย่าง เช่น ต้นทุน 610 ต้องการกำไร 51.26 %

$$\text{ดังนั้น กำไรที่ต้องการ} = 610 \div 1190 \times 100 = 51.26 \%$$

2. การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หาดด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

ทำสาकुไส้หมูได้ 90 กล่อง จากต้นทุน 610 บาท และกำไรที่ต้องการ 1,190 บาท

$$\text{ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น} = \text{ต้นทุน } 610 + \text{กำไร } 1,190 \div 90 \text{ ชิ้น} = 20 \text{ บาท}$$

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

การจัดจำหน่าย (Distribution)

การจัดจำหน่าย หมายถึง โครงสร้างของช่องทางที่ใช้เพื่อเคลื่อนย้ายสินค้าจากธุรกิจไปยังตลาด
ตัวกลางทางการตลาดเป็นธุรกิจที่ช่วยเสริมช่วยขายและจำหน่ายสินค้าไปยังผู้ซื้อขั้นสุดท้าย ประกอบด้วย

1. คนกลาง (Middleman)
 - พ่อค้าคนกลาง (Merchant Middlemen)
 - ตัวแทนคนกลาง (Agent Middlemen)
2. ธุรกิจที่ทำหน้าที่กระจายสินค้า
3. ธุรกิจที่ให้บริการทางการตลาด
4. สถาบันการเงิน

ความหมายของช่องทางการจัดจำหน่าย

ช่องทางการจัดจำหน่าย (Channel of Distribution) หมายถึง “กระบวนการในการจัดการเกี่ยวกับการ
เคลื่อนย้าย สิทธิในตัวผลิตภัณฑ์ (และอาจรวมถึงตัวผลิตภัณฑ์) จากผู้ผลิตไปจนถึงผู้บริโภค

จำนวนระดับของช่องทางการจัดจำหน่าย

จำนวนระดับช่องทางการจัดจำหน่าย หมายถึง จำนวนระดับคนกลางภายในเส้นทางที่ผลิตภัณฑ์และ/
หรือกรรมสิทธิ์ในผลิตภัณฑ์เคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตไปยังตลาด มีด้วยกัน 2 ประเภทคือ

1. ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง หมายถึง การขายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค หรือผู้ใช้ทาง
อุตสาหกรรมโดยไม่มีคนกลาง หรือช่องทางศูนย์ระดับ

ผู้ผลิต > ผู้บริโภค

ผู้ผลิต > ผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม

2. ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม หมายถึง เส้นทางที่สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตโดยต้องผ่านคนกลางไป
ยังผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายหนึ่งระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสองระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสามระดับ ผู้ผลิต > ตัวแทน > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

แบบวัดและประเมินผลการทำสาकुไส้หมู

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ
 - 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ
 - 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการทำ
 - 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ
 - 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

บรรณานุกรม

<http://th.ml-thread.com/news/the-types-of-sewing-threads-and-their-use-skil-15474447.html>

<https://www.baanlaesuan.com/63086/diy/typeofthread>

<https://bestreview.asia/best-body-measure-tapes/>

<https://www.nanosoft.co.th/tips-business/94.php>

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

- | | | |
|--|------------|---|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ | ติยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนัทธมน | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นางสุกัญญา | กาโคโน | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน |
| 4. คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ | | |

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | | |
|-----------------------------|------------------|--|
| 1. นางสาวนัทธมน | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอเขาค้อ |
| 2. นางบงอร | วิชัยสุนทร | ครู |
| 3. นางปาริชาติ | เหลื่องเพิ่มสกุล | ครูอาสาสมัคร ฯ |
| 4. นางสาวรุ่งนภา | จำปาศักดิ์ | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาวพรวิไลพรรณ | ปานเพ็ง | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นายอธิปกร | ลำไย | ครู กศน.ตำบล |
| 7. ว่าที่ ร.ต.หญิงสงวนศิลป์ | ดวงทา | ครู กศน.ตำบล |
| 8. นางสาวสินีนารถ | สีใจ | ครู กศน.ตำบล |
| 9. นางสาวสรัญญา | น้อยโฉม | ครู กศน.ตำบล |
| 10. นางสาววิษญารัตน์ | อภิพงษ์พัฒน์ | ครู กศน.ตำบล |
| 11. นายศุภกิจ | สุริย์ | ครู ศรช. |

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | | |
|--------------------------|-------|--------------|
| ว่าที่ ร.ต.หญิงสงวนศิลป์ | ดวงทา | ครู กศน.ตำบล |
|--------------------------|-------|--------------|