

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชน ในพื้นที่ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวน ประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะ ด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องทำอย่างยั่งยืนที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อ การอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการการทำสาकुไส้หมูสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการ ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้ และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกำลัง ที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณีวัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายแบบจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคน ไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจงในรูปลักษณ์ตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

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

สาकुไส้หมู ใช้เวลาในการทำไม่นาน มีรสชาติอร่อย ดีต่อสุขภาพ แล้วยังสามารถรับประทานเป็นอาหาร ว่างได้ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถนำออกจำหน่ายหารายได้ มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งเป็น เอกลักษณ์ ของไทย การทำสาकुไส้หมูจำหน่ายเพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีผู้ประกอบการไทยเพิ่มมากขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. อธิบายความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู
2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. อธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ได้
4. ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมูได้
5. อธิบายประโยชน์ของการทำสาकुไส้หมูได้
6. จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม
7. คิดค้นทุน กำไร ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำสาकुไส้หมูได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของสาकुไส้หมู	อธิบายความเป็นมาของสาकुไส้หมู	ความเป็นมาของสาकुไส้หมู	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของสาकुไส้หมูและความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ ในการทำสาकुไส้หมู 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการการทำสาकुไส้ หมู 3.ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	
3	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	อธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้หมูได้	ขั้นตอนการทำสาकुไส้ หมู	วิทยากรอธิบายการทำสาकु ไส้หมู		1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การปฏิบัติการ ทำ สาकुไส้หมู	ปฏิบัติการทำสาकुไส้ หมู	การปฏิบัติการทำ สาकुไส้หมู	1. วิทยาการสาธิตวิธีการ ทำ สาकुไส้หมูและ ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ 2. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้		3 ชั่วโมง
5.	คุณค่าของ การทำสาकुไส้ หมู	อธิบายคุณค่าของ การทำสาकुไส้หมูได้	คุณค่าของการทำสาकु ไส้หมู	1.ผู้เรียนศึกษาไปความรู้ คุณค่าของการทำสาकुไส้ หมู 2.วิทยาการและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับคุณค่าของ การ ทำสาकुไส้หมู 3.วิทยาการสรุปองค์ ความรู้	20 นาที	
6.	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม	อธิบายจัดหาหรือจัดทำ การบรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม	1. วิทยาการให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีการคิด ต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิด ต้นทุน กำไร	20 นาที	
7.	การคิดต้นทุน กำไร ช่องทางการ จัดการ การตลาดของ การทำ สาकुไส้ หมู	อธิบาย คิดต้นทุน กำไร ช่องทางการ จัดการ การตลาดของ การทำ สาकुไส้หมูได้	การคำนวณ ต้นทุน กำไรช่องทาง การ ตลาด ของการทำ สาकुไส้หมู	1. วิทยาการแจกใบ ความรู้ให้ ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยาการและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการการตลาด	40 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. การฝึกปฏิบัติ
3. สื่ออินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
5. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....