

## หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน 9 ชั่วโมง

### 1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำสาकुไส้หมูสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

### 2. หลักการของหลักสูตร

ชนมไทย ทัศนคติความอ่อนโยนที่แสดงออกถึงความอ่อนน้อมของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกำลังที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายแบบจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่น หอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

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

สาकुไส้หมู ใช้เวลาในการทำไม่นาน มีรสชาติอร่อย ดีต่อสุขภาพ และยังสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ สามารถนำออกจำหน่ายหารายได้ มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของไทย การทำสาकुไส้หมูจำหน่ายเพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีผู้ประกอบการไทยเพิ่มมากขึ้น

### 3. จุดมุ่งหมาย

- 3.1 อธิบายความเป็นมาของการทำขนมสาकुไส้หมู
- 3.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม

- 3.3 อธิบายขั้นตอนการทำขนมสาคุไส้หมู
- 3.4 ปฏิบัติการทำขนมสาคุไส้หมู
- 3.5 อธิบายคุณค่าของขนมสาคุไส้หมูได้
- 3.6 จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 3.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมสาคุไส้หมู
- 3.8 อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของขนมสาคุไส้หมูได้

#### 4. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### 5. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

#### 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของสาคุไส้หมู	อธิบายความเป็นมาของสาคุไส้หมู	ความเป็นมาของสาคุไส้หมู	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของสาคุไส้หมูและความเป็นมาของการทำสาคุไส้หมู	15 นาที	
2.	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำสาคุไส้หมู 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำสาคุไส้หมู 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	15 นาที	15 นาที
3.	ขั้นตอนการทำสาคุไส้หมู	อธิบายขั้นตอนการทำสาคุไส้หมูได้	ขั้นตอนการทำสาคุไส้หมู	วิทยากรอธิบายการทำสาคุไส้หมู	30 นาที	15 นาที
4.	การปฏิบัติการทำสาคุไส้หมู	ปฏิบัติการทำสาคุไส้หมู	การปฏิบัติการทำสาคุไส้หมู	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำสาคุไส้หมูและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		5 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5.	คุณค่าของการทำสาकुไส้หมู	อธิบายคุณค่าของการทำสาकुไส้หมูได้	คุณค่าของการทำสาकुไส้หมู	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ คุณค่าของการทำสาकुไส้หมู 2.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของ การทำสาकुไส้หมู 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	15 นาที	1 ชั่วโมง
6.	การคิดต้นทุนกำไร	คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำสาकुไส้หมูได้	การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	15 นาที
7.	ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำสาकुไส้หมู	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำสาकुไส้หมูได้	ช่องทางการตลาดของการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการการตลาด	15 นาที	15 นาที

## 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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง .....

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....