

**ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมดงรัก**

**ความเป็นมา**

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างาน ไม่มีงานทำจากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำงานต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น

สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง**

๑. ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

**หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู** **จำนวน ๑ ชั่วโมง**

๑. ความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ การสาकुไส้หมู
๒. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำสาकुไส้หมู

**หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ ขั้นตอนการทำ** **จำนวน ๔ ชั่วโมง**

ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู

- ๑.๑ ส่วนผสม
- ๑.๒ การทำไส้สาकु
- ๑.๓ การทำแป้งสาकु
- ๑.๔ การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
๒. การจัดจำหน่าย

รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	๑. ความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ การสาकुไส้หมู ๒. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำสาकुไส้หมู	๑	-	๑

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : ขั้นตอนการทำ				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมูได้	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ๑.๑ ส่วนผสม ๑.๒ การทำไส้สาकु ๑.๓ การทำแป้งสาकु ๑.๔ การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู	-	๔	๔

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ : การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพการทำสาकुไส้หมู

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. สามารถบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู ๒. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	๑. การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. การจัดจำหน่าย	๑	-	๑

**กระบวนการเรียนรู้**

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

**สื่อการเรียนรู้**

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริง
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำสาकुไส้หมู

**การวัดผลประเมินผลการเรียน**

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

**การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

**เอกสารหลักฐานการศึกษา**

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร