

ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๖ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

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 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู
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