

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพานิชกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

.....

**๑. หลักการและเหตุผล**

เนื่องจากในปัจจุบันวัฒนธรรมของชาวตะวันตกได้เข้ามาในประเทศไทยมากขึ้นทำให้มีผลกระทบหลายหลายด้านโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านอาหารการกิน เช่นขนมกรุบกรอบที่ผลิตภายในประเทศ ซึ่งขนมกรุบกรอบเหล่านี้เข้ามามีอิทธิพลต่อการรับประทานขนมของเด็กในปัจจุบันรวมทั้งผู้ใหญ่ด้วยก็ชอบทานขนมกรุบกรอบที่ไม่มีประโยชน์ ซึ่งแตกต่างจากคนไทยในสมัยโบราณที่มีการรับประทานขนมไทยหลังจากการรับประทานอาหารเสร็จแล้วทั้งที่ขนมไทยนั้นนอกจากจะมีสีสันสวยงามน่ารับประทานแล้ว ยังให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย

เนื่องจากสภาพปัญหาดังกล่าวจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำสาकुไส้หมูขึ้นเพื่อให้ผู้สนใจหรือผู้ต้องการค้นคว้าหาความรู้เกี่ยวกับขนมไทยโดยเน้นให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง เท่าเทียมกัน และให้ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่งและมีการทำงานอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว นอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้าง รายได้ให้กับตนเอง

**๒. วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้ามาศึกษาได้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยในด้านความหลากหลายและคุณประโยชน์
๒. เพื่อเผยแพร่ขนมไทยให้เป็นที่รู้จักและรักษาเอกลักษณ์ในด้านการรับประทานของไทยไว้

**๓. จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมชนิดต่างๆ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการอาชีพการทำสาकुไส้หมูไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

**๔. กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**๕. ระยะเวลา**

จำนวน ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร “การทำสาकुไส้หมู”

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การบริหารจัดการ และช่องทาง การประกอบอาชีพ	๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ๒. มีความรู้และทักษะในการค้าขายแบบออนไลน์	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	- การบรรยาย	๑	-
๒	๑. วัสดุ-อุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู ๒. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	๑. สามารถเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ ๒. ทราบถึงขั้นตอนและสามารถทำสาकुไส้หมูได้	๑. การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ๓. การตกแต่งและการนำใส่บรรจุภัณฑ์	- การบรรยาย - การสาธิต - การปฏิบัติ	-	๔

### ๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การฝึกปฏิบัติ

### ๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### ๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๐. การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

๑๑. วิทยาการ

.....

๑๒. สถานที่

.....

ลงชื่อ.....<sup>ศศิธร</sup>.....ผู้เสนอ  
(นางสุดารัตน์ ศรีนวล)  
วิทยาการ

ลงชื่อ.....<sup>ทพท</sup>.....ผู้เห็นชอบ  
(นายธีระพัฒน์ โมลา)  
ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....<sup>.....</sup>.....ผู้อนุมัติ  
(นางสาวผกาวิไล สุขศิริสวัสดิกุล)  
รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์  
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ