

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน และได้กำหนดภารกิจจะพัฒนาระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีชีวิตรอดสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนา การศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและบริการ โดยเน้นการบริการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งเน้นพัฒนาคนไทยให้ได้รับ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอสังขะ ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นเพื่อพัฒนา รายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็น การรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำสาकुไส้หมู
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำสาकुไส้หมู	๑. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำสาकुไส้หมู ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำสาकुไส้หมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง วัสดุ/อุปกรณ์ วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	
๒	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมู - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจสาकुไส้หมู	ขั้นตอนและวิธีการทำสาकुไส้หมู	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำสาकुไส้หมู ๒. ผู้เรียน เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		๓
๓	การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร		๑
๔.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑	
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำสาकुไส้หมู
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต<https://www.youtube.com/watch?v=gliOGyue๑dc>
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำสาकुไส้หมู
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการ ทำสาकुไส้หมูการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำสาकुไส้หมู ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องวัสดุ/ อุปกรณ์วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
		๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำสาकु ไส้หมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ ๓. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของ ผู้เรียน	
		๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
		๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่ / /