

ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
 ~~~~~

### ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลาย เช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น

สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จึง ควร สนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมู เพื่อการค้าให้แก่ประชาชน ที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งยังเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

### จุดมุ่งหมาย

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

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลาเรียน จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร  
วิชาการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๙ ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                           |                                                                                                                         |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู      | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุประสงค์ในการทำสาकुไส้หมู | ๑. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู<br>๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู                               | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่องการทำสาकुไส้หมู<br>- วัตถุดิบในการทำ<br>- ทักษะในการทำสาकुไส้หมู<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้                   | ๑ ชั่วโมง    |           |
| ๒.  | ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู                    | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไส้สาकुได้                                                                                    | ๑. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู<br>๑.๑ ส่วนผสม<br>๑.๒ การทำไส้สาकु<br>๑.๓ การทำแป้งสาकु<br>๑.๔ การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู | ๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำสาकुไส้หมู<br>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำสาकुไส้หมู<br>๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน                  |              | ๗ ชั่วโมง |
| ๓.  | การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู | ๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู<br>๒. สามารถกำหนดรูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู            | ๑. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๒. การจัดจำหน่าย                                                     | ๑. วิทยากรอธิบายการคิดราคาต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย<br>๒. ประเมินผลการเรียนรู้<br>๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ | ๑ ชั่วโมง    |           |

### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม