

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

อาหารพื้นบ้านและขนมไทยเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมไทยมาช้านาน สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและความพิถีพิถันของคนไทยในทุกยุคสมัย หนึ่งในขนมไทยที่ยังคงได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายคือ ขนมสาकुไส้เค็ม ซึ่งมีรสชาติกลมกล่อม เค็ม หวาน มัน และมีกลิ่นหอมของใบเตยหรือกระเทียมเจียว อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันมีการประยุกต์ขนมไทยรูปแบบเดิมให้มีมิติใหม่ ๆ ทั้งในด้านรสชาติ คุณค่าทางอาหาร และการใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับยุคสมัย ทำให้เกิดเมนูที่ดัดแปลงขึ้นอย่างสร้างสรรค์ เช่น ขนมสาकुไส้เห็ดหอม ขนมสาकुไส้เห็ดหอมเป็นเมนูที่ผสมผสานความอร่อยของขนมสาकुดั้งเดิมเข้ากับกลิ่นหอมของเห็ดหอม ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากในยุคปัจจุบัน โดยเฉพาะในกลุ่มผู้รักสุขภาพ เห็ดหอมเป็นแหล่งโปรตีนจากพืช มีใยอาหารสูงและให้รสชาติอูมามิตามธรรมชาติ จึงสามารถนำมาใช้แทนไส้หมูได้อย่างลงตัว ทำให้ขนมชนิดนี้เหมาะสำหรับผู้รับประทานอาหารเจ มังสวิรัติ หรือผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ นอกจากนี้ ขนมสาकुไส้เห็ดหอมยังเหมาะสำหรับตลาดอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังเติบโต เพราะเป็นขนมที่มีไขมันต่ำและใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก ในพื้นที่ตำบลบางมูลนากและชุมชนใกล้เคียง พบว่ามีวัตถุดิบที่หาได้ง่าย เช่น สาकुเม็ดเล็ก เห็ดหอมสดหรือเห็ดหอมแห้ง ถั่วลิสง พริกไทย กระเทียม และเครื่องปรุงทั่วไป ซึ่งสามารถนำมาทำขนมสาकुไส้เห็ดหอมได้โดยไม่ต้องพึ่งพาวัตถุดิบนอกพื้นที่ ทำให้เป็นเมนูที่มีต้นทุนต่ำ เหมาะสำหรับการทำขายเป็นรายได้เสริม ไม่ว่าจะขายตามตลาดนัดในชุมชน งานวัด หน้าบ้าน หรือจัดเป็นอาหารว่างสำหรับงานประชุม งานเลี้ยง และกิจกรรมในท้องถิ่น ขนมสาकुไส้เห็ดหอมยังจัดเป็นสินค้าทำง่าย ขายง่าย ให้กำไรดี และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าโฮมเมดหรือสินค้าแปรรูปเพื่อจำหน่ายออนไลน์ได้อีกด้วย อย่างไรก็ตาม ผู้ที่สนใจทำขนมชนิดนี้จำนวนมากยังขาดทักษะในการเตรียมไส้ การปรุงรสให้กลมกล่อม การนวดและห่อสาकुไม่ให้แตก การนึ่งให้สุกกำลังดี ตลอดจนการรักษาความสะอาดและการจัดเก็บให้ขนมคงความเหนียวนุ่มน่ารับประทาน หากไม่มีความรู้หรือเทคนิคที่ถูกต้อง ขนมอาจไม่สวย ใสแตก หรือเนื้อสาकुแข็งจนทำให้ขายไม่ได้ราคา ดังนั้น การจัดหลักสูตรที่สอนแบบลงมือปฏิบัติจริง จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ

ด้วยเหตุนี้ สกร.ระดับตำบลบางมูลนากจึงได้จัดทำ หลักสูตรอาชีพ “การทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม” เพื่อให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการทำไส้เห็ดหอมให้อร่อย การเตรียมสาकुไม่ให้ติดมือ การห่ออย่างประณีต การนึ่งให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดี ตลอดจนการตกแต่ง จัดจำหน่าย การคิดต้นทุน-กำไร และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้า หลักสูตรนี้จึงมุ่งหวังให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพได้จริง สร้างรายได้เสริมแก่ครอบครัว ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และอนุรักษ์ขนมไทยพื้นบ้านให้อยู่คู่ชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดหมาย

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

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมสาคุไส้เห็ดหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพสาคุไส้เห็ดหอม ๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ๑. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนรู้การทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	๓๐ นาที	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพขนมสาคุไส้เห็ดหอม	๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๑. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม ๒. ขั้นตอนการทำสาคุไส้เห็ดหอม	๒.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและอธิบายเพิ่มเติม ๒.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมสาคุเลือกสาคุ ๒.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ ความสาคุตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ ๒.๔ วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาคุไส้เห็ดหอม ผู้เรียนสังเกตสอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และ ทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผล การปฏิบัติ ๒.๕ วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และ ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๒.๖ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้เห็ดหอม		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม	๓.๑ สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน ๓.๒ เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	๑.๑ การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	๓.๑ ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าจากการทำสาकुไส้เห็ดหอมวิทยากรอธิบายเพิ่มเติม ๓.๒ ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่าการทำสาकुไส้เห็ดหอม ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงาน วิธีการส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำสาकुไส้เห็ดหอม วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ	๓๐ นาที	
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้เห็ดหอม	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลัก	๑ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป