

ชื่อหลักสูตร การทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ.....

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงานว่างงานไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำได้ง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น

สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	1. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู 2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	
2	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไส้สาकुได้	1. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 1.1 ส่วนผสม 1.2 การทำไส้สาकु 1.3 การทำแป้งสาकु 1.4 การปั้นและการนึ่งสาकुไส้หมู	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำสาकुไส้หมู 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำสาकुไส้หมู 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน		3
3.	การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู 2. สามารถกำหนดรูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายการคิดราคาต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย 2. ประเมินผลการเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ / VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
3. การฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60