

หลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู)
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำได้ง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม (สาकुไส้หมู)
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง
 1. การเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู
 2. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที

- 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
- 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
- 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำสาकुไส้หมู
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ประชาชนชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมสาकुไส้หมูได้

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู) จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที -อุปกรณ์ และวัตถุดิบใน การทำสาकुไส้หมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสาकुไส้หมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมสาकुไส้หมู	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพสาकुไส้หมู 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ ได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและ ประโยชน์การเรียนรู้การทำสาकुไส้หมู 2. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพได้	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้หมู 2. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुไส้หมู	1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู 2. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบาย เพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมสาकुเลือกสาकु 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำความสาकु ตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และ ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู	-	4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนม	- สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน	- การสรุปขั้นตอน และ เทคนิคการ	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการทำสาकुไส้	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>ไทย จำนวน 30 นาที</p> <p>- ทำเลที่ตั้งร้าน</p>	<p>- เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียน การสอน</p>	<p>ทำงานได้ครบทุก ขั้นตอน</p>	<p>หมอ วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม</p> <p>3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำสาकुไส้หมูช่องทางการจัด จำหน่ายหรือรับงาน วิธีการ ส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการส่ง การทำสาकुไส้หมู วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ ข้อเสนอแนะ</p>		