

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตร การทำขนมไทย (สาकुไส้หมู) จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคงและมีงานทำอย่างยั่งยืน หลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู) มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม

#### หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่นทั้งเนื้อหาระยะเวลาเรียนและการจัดกระบวนการเรียนรู้

#### จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและคุณลักษณะดังนี้
- ๑.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน
  - ๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### ระยะเวลา

#### ระยะเวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**วิชา การทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)**  
**หลักสูตร.....๖.... ชั่วโมง**

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง ๖ ชม.	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)	<p>๑.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาคิตสร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน</p> <p>๒.เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (การทำสาकुไส้หมู )</p> <p>    ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>    ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>    ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การทำขนม ประกอบด้วย</p> <p>    ๒.๑ ส่วนผสมของขนม</p> <p>    ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม</p> <p>    ๒.๓ งบประมาณการทำขนม</p> <p>- การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>- การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิต และการกำหนดราคาขาย</p>	๓	๓

**สื่อการเรียนรู้**

- ๑.ศึกษาจากเอกสาร /ใบความรู้
- ๒.ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร /ภูมิปัญญา

**การวัดและประเมินผล**

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  - ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

- ๑.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

### ๑. หลักฐานการประเมินผล

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบและการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ รายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต