

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์**

**ความเป็นมา**

ปีงบประมาณพ.ศ ๒๕๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายพูดคุย ช่างโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาวิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (area best development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านการเกษตร หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดที่เริ่มสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill และ new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์แห่งชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

เพื่อสนองตอบนโยบายที่ต้องเร่งดำเนินการ ลดภาระผู้เรียนและผู้ปกครองของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ (พลตำรวจเอกเพิ่มพูน ชิดชอบ ) นโยบายส่งเสริมการมีส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียนจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn)

สกร.ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำสาकुไส้หมูเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้ ด้านอาชีพมีรายได้ระหว่างเรียนจบแล้วมีงานทำ นำไปประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ตนเองและครอบครัว อีกทั้งเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยไว้เพื่อต่อยอดอาชีพต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อมความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๓. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรม ค่านิยมที่ตรงต่อการประกอบอาชีพ การทำสาकुไส้หมู

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของสาकुไส้หมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู และการนำมาใช้อย่างถูกต้อง

**เป้าหมาย** ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัย แรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำสาकुไส้หมู	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำสาकुไส้หมู ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำสาकुไส้หมู	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู ๒.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง -วัสดุ/อุปกรณ์ -วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑ ชั่วโมง		๑ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมู		๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำสาकुไส้หมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	๑.๓๐ ชั่วโมง		๑.๓๐ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร		๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์

๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ภูมิปัญญา

๓. ภาพประกอบ

๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| ๑.นางนิทรา วานูนาม     | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒.นางธัญลักษณ์ ระดมงาม | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓.นางปาริฉัตร สุขแสง   | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔.นางอ้อยทิพย์ ทองสุข  | ภูมิปัญญา         |

ตามที่ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้อำนาจการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางนิทรา วานูนาม)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรหลักสูตรการทำสาकुไส้หมู จำนวน.....๓.....ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....น.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	<p>๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำสาकुไส้หมู</p> <p>๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำสาकुไส้หมู</p>	<p>๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำสาकुไส้หมู</p> <p>๒.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-วัสดุ/อุปกรณ์</li> <li>-วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู</li> </ul> <p>๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง</li> <li>- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง</li> </ul>
	<p>การฝึกปฏิบัติขั้นการทำสาकुไส้หมู</p>	<p>๑.วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำสาकुไส้หมู</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p> <p>๒.๑ นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุก ปูรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ้วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป๊เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น</p> <p>๒.๒ นำสาकुมาแบ่งเป็น ๓ ส่วน แล้วนำไปแช่ในน้ำอัญชัน น้ำกระเจียว และน้ำเปล่า เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ ๑๐ นาที แล้วรินน้ำออก</p> <p>๒.๓ ปั้นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑ เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อคลุมให้รอบ</p> <p>๒.๔ ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาकुไส้หมูที่ปั้นไว้ไปนึ่ง ๑๐ นาที หรือจนกระทั่งสาकुสุกใส</p> <p>๒.๕ นำขึ้นคลุกน้ำมันกระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟพร้อมกับผักเคียง</p> <p>๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p>	

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมทั้งวิทยากร	

ลงชื่อ.....วิทยากร.....ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน.....ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความสามารถ

