

# การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร การทำสาकुไส้หมู

Tapioca Balls with Pork Filling

กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและบริการ

จำนวน 3 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตร การทำสาकुไล่หนู จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ  
☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี



ความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรการทำสาकुไล่หนู เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งเน้นการทำสาकुไล่หนูที่เน้นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและซื้อได้ง่ายในท้องตลาดเป็นส่วนประกอบ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อสุขภาพและสามารถนำความรู้ สามารถไปใช้ประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชาการทำสาकुไล่หนู ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพหรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการสร้างอาชีพสร้างรายได้เสริมกับครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการทำสาकुไล่หนู
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ประชาชนพื้นที่เศรษฐกิจภาคตะวันออก

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ชั่วโมง    |             |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ     |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู           | 1. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู<br>2. ผู้เรียนสามารถศึกษาจากแหล่งเรียนรู้และแหล่งจำหน่ายสาकुไส้หมู | 1. บอกความเป็นไปได้ของอาชีพสาकुไส้หมู<br>2. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู<br>3. แหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ<br>3. รูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู<br>4. แหล่งจำหน่ายสาकुไส้หมู | 1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู<br>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งจำหน่ายสาकुไส้หมู<br>3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมูที่เหมาะสมกับผู้เรียนที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและตามศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการการจัดทำเฉพาะบางส่วน การรับจ้าง เป็นต้น | 10<br>นาที | -           |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู             | 1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมูได้<br>2. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งวัตถุดิบได้<br>3. ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมูได้ | 1. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู<br>2. วิธีการทำสาकुไส้หมู                                                                                                                                    | 1. วิทยากรบรรยายถึงคุณลักษณะ คุณสมบัติ และวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์แต่ละชนิด พร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุ อุปกรณ์ชิ้นนั้น<br>2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู                                                                                                                                                                                               | 10<br>นาที | 2.30<br>ชม. |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู | 1. ผู้เรียนสามารถการทำสาकुไส้หมูได้<br>2. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้                                            | 1. การผลิต<br>1.1 สํารวจแหล่งทุน<br>1.2 สํารวจแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น                                                                                                                            | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการผลิต การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน<br>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐาน                                                                                                                                                                                                                                                 | 10<br>นาที | -           |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                          | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|        |                                         |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 3. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการตลาดได้ | 1. การควบคุมคุณภาพกำหนดมาตรฐานของชิ้นงาน<br>1.1 รสชาติของอาหาร<br>1.2 การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม<br>2. การตลาด<br>3.1 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด<br>- ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน<br>- แหล่งท่องเที่ยว | ของชิ้นงานด้านรสชาติของอาหารและการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม<br>3.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการศึกษาดูงาน<br>- ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน<br>- แหล่งท่องเที่ยว |         |         |

#### สื่อการเรียนรู้

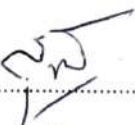
1. สูตรอาหาร แผ่นพับ
2. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการปฏิบัติ

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและหลังเรียนโดยการสอบถาม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอ รสชาติดี

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

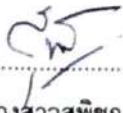
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

  
 ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นางสาวสุพิชญา คำผิง)  
 ครู กศน.ตำบล



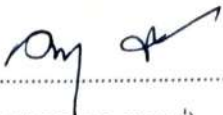
คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

  
.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ  
(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)

  
.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยาการ)  
(นางสาวสุพิชญา คำผอง)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา  
(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

  
.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย  
(นางจันทน์ กิ่งไทรงาม)

  
.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นางสาวอุมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม