

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้น
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

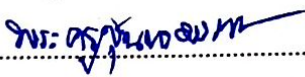
หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู




ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสี
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

การอนุมัติหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

เพื่อให้การจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษา
ได้จัดทำหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง
ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง การศึกษา
ต่อเนื่อง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ เพื่อพิจารณาเห็นชอบและอนุมัติ

ลงชื่อ.....  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(พระครูสุนทรอรธการ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ

ที่ ศธ.๐๗๐๘๓.๐๗/๒๑๐๐

วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร วิชา การทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ

เรื่องเดิม ตามที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ มีหน้าที่ดำเนิน จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ให้เหมาะสมกับชุมชน และที่มีสภาพปัญหาและความต้องการแตกต่างกัน โดยท้องถิ่นต้องมีส่วนร่วมในการ พัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนจะได้นำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตจริง พัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพที่จะทำให้เกิดความมั่นคงและการเพิ่มพูนมูลค่าให้กับอาชีพหรือเป็นประโยชน์ ในชีวิตประจำวันได้ นั้น

ข้อเท็จจริง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงขอส่งหลักสูตรดังกล่าวเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อเสนอแนะ จึงเรียนมาเพื่อ

- ทราบ
- อนุมัติหลักสูตร

(นายจอมแก่น พิศวงค์)
ครู กศน.ตำบลงดดำ

(นางสาวมะลิวรรณ ศรีแก้ว)

หัวหน้างานกลุ่มการจัดการศึกษานอกระบบฯ

ทพ/๐๗๑๖

(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอสี

ที่ ๐๕๑ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ในพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตราที่ ๒๗ โดยกำหนดให้สถานศึกษามีหน้าที่จัดทำสาระหลักสูตรตามวัตถุประสงค์ ในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยสอดคล้องกับสภาพความจริง ปัญหา และความต้องการของท้องถิ่น เพื่อผู้เรียนจะนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตจริง หรือเป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสี มีหน้าที่จัดการศึกษาให้เหมาะสมกับชุมชนนั้นๆ เพราะชุมชนมีสภาพปัญหาและความต้องการแตกต่างกัน ท้องถิ่นต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาและพิจารณาหลักสูตรของตนเอง ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรและพิจารณาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและพิจารณาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพประกอบด้วย

นางกัลยา	ชาวโสม	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสุภาพ	สิงห์แก้ว	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นายจอมแก่น	พิศวงค์	ครู กศน.ตำบล

ทำหน้าที่ พัฒนาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ สนับสนุน ดูแลและให้คำปรึกษา
จัดทำหลักสูตร

๒. คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบด้วย

นางฟ้าวนิชย์	ชลมนัสสรณ์	ผอ. สกร.อำเภอสี
นางสาวมะลิวรรณ	ศรีแก้ว	ครู ชำนาญการ
นางสาวศิริญา	บุญมาทอง	ครู

ทำหน้าที่ พิจารณาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ สนับสนุน ดูแลและให้คำปรึกษา
พิจารณาการจัดทำหลักสูตรเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ตั้งแต่ วันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสี

หลักสูตรหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างย้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีต ในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีส่นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่อำเภอสี

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ทักษะในการประกอบอาชีพการขนมไทย ขนมสาคุไส้หมู

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาคุไส้หมู
- ๒.๒ การทำขนมสาคุไส้หมู
- ๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมสาคุไส้หมู

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
๒. ศึกษาจากวิทยากร
๓. เรียนรู้ปฏิบัติจริงการขนมสาคุไส้หมู

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไส้เต่า

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>การทำขนมไทย ขนมสาकुไส้หมู</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>- การทำขนมสาकुไส้หมู</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่เต่า</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมสาकुไส้หมู</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>วัตถุดิบสาकुไส้หมู</p> <p>๑.สาकुเม็ดเล็ก ๒๕๐ กรัม</p> <p>หมูสับ ๒๗๐ กรัม</p> <p>๓. รากผักชี ๒ ราก</p> <p>๔. กระเทียม ๓ กลีบ</p> <p>๕. พริกไทย ๑ ซ้อนชา</p> <p>๖. หอมแดงสับ ๕ หัว</p> <p>๗. น้ำตาลปีบ ๑๕๐ กรัม</p> <p>๘. ซีอิ้วขาว ๑ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>๙. ถั่วลิสงคั่วบด ๕๕ กรัม</p> <p>๑๐. หัวไชโป๊เค็ม ๑๐๐ กรัม</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>๓. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ</p> <p>วิธีทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>ผักไส้สาकु</p> <p>๑. นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุก</p> <p>๒. ปั่นรสตั๋ยน้ำตาลปีบ ซีอิ้วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป๊เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น</p> <p>๒ : ฝ่อ</p> <p>๑. นำสาकुมาแบ่งเป็น ๓ ส่วน แล้วนำไปแช่ในน้ำอัญชัน นำกระเจี๊ยบ และน้ำเปล่า เพื่อให้</p>	๕	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๑๑. น้ำอัญชัน สำหรับแช่สาकु</p> <p>๑๒. น้ำกระเจี๊ยบ สำหรับโรยหน้า</p> <p>๑๓. กระเทียมเจียว สำหรับโรยหน้า</p> <p>๑๔. ผักกาดหอมและพริกสดสำหรับกินเคียง</p>	<p>ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ ๑๐ นาที แล้วรินน้ำออก</p> <p>๒. ปั่นสีที่พริกเจียวเย็นให้เย็นก่อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑ เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อคลุมให้รอบ อ่านต่อได้ที่</p> <p>๓ : นึ่ง</p> <p>๑. ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาकुใส่หมูที่ปั่นไว้ไปนึ่ง ๑๐ นาที หรือจนกระทั่งสาकुสุกใส</p> <p>๒. นำชิ้นคลุกน้ำมันกระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟพร้อมผักเคียง</p> <p>๔. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา</p> <p>แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๕. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสี

คณะผู้จัดทำ

๑. นางสาวมะลิวรรณ ศรีแก้ว
๒. นางสาวศิริกัญญา บุญมาทอง
๓. นายสุภาพ แสนเมือง
๔. นางสาวสุภาพ เสาร์ภีระ
๕. นางสาวสุภาพ สิงห์แก้ว
๖. นายจอมแก่น พิศวงค์

ครู ชำนาญการ

ครู

กลุ่มงานนิเทศติดตาม และภาคีเครือข่าย
งานพัฒนาอาชีพ

ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา / ภูมิปัญญา
พนักงานราชการ (ครู กศน.ตำบล)

ปก / รูปเล่ม / เนื้อหา

๑. นายจอมแก่น พิศวงค์

พนักงานราชการ (ครู กศน.ตำบล)