

หลักสูตรอาชีพการทำสาकुไส้หมู จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

1. ความสำคัญและความจำเป็นของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

อาชีพการทำสาकुไส้หมู จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับบุคคลและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม กศน.อำเภอราชสาส์น จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำสาकुไส้หมูขึ้น เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้แก่กลุ่มเป้าหมายที่สนใจต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1.ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำสาकुไส้หมู 2. ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำสาकुไส้หมู	30 นาที	-	30

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
				2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู			
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสาकुไส้หมู	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำสาकुไส้หมู 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำสาकुไส้หมูได้อย่างเหมาะสม 3. ผู้เรียนมีทักษะในการทำสาकुไส้หมู 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู 2. การทำสาकुไส้หมู 	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู 2. การทำสาकुไส้หมู 3. วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 	30 นาที	4 ชม.	4.30 ชม.

7. สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรบรรยายและสาธิต
2. ตัวอย่างผลงาน

8. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติจริง

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงานการทำสาकुไส้หมูที่ถูกต้องและสวยงาม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรัตนภาพร ขอนทองบัว)

ครู กศน.ตำบลเมืองใหม่

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายรัชชสิทธิ์ มนตรี)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรราชสาส์น