

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหุ่นบ้านเมืองตราด(สาขาคหาลากไส้)

17080104

ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

17080104

ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(สาकुหลากไส้)

เวลาเรียนรู้ 20

คหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำสาकुหลากไส้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

สาकुหลากไส้

อุปกรณ์

การบรรจุภัณฑ์

มฐัพื้นฐานของผู้เรียน

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำสาकुหลากไส้
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ /

1. สาकुหลากไส้
2. สาकुหลากไส้สำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการสาकुหลากไส้

17080104

แผนการจัดการเรียนรู้
คหกรรมศาสตร์

สาขุหลกไส้

20

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

สาขุหลกไส้

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ สาขุหลกไส้	1. สาขุหลกไส้	1.	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีเลือกวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>1.การเลือกส่วนผสม ได้แก่</p> <p>1. 250 .</p> <p>2.น้ำร้อน 200 .</p> <p>3.เนื้อสัตว์ 50 .</p> <p>4.น้ำตาลปีป 2 .</p> <p>5. 2 .</p> <p>6. 3 .</p> <p>7. 1</p> <p>8. โป้วเค็มสับละเอียด 50 .</p> <p>9.ถั่วลิสงคั่วปนหยาบ 70 .</p> <p>10. ½ .</p> <p>11. 2 .</p> <p>12. 3 .</p> <p>13. 1</p> <p>14. 2 .</p> <p>ผักแกลัม</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>2.การเลือกอุปกรณ์ได้แก่</p> <p>1.หม้อ</p> <p>2.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3. ใบความรู้</p>	<p>1.</p> <p>2.ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์</p>

	3. 4.		
--	----------	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

สาकुหลากไส้

เวลาในการฝึกอบรม 14

ผลลัพธ์การเรียนรู้	นรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ สาकुหลากไส้	<p>สาकुหลากไส้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เทน้ำร้อนลงในถ้วยสาकुและคนให้เข้ากัน จากนั้นใช้มีอนวดให้แบ่งสาकुเริ่มเหนียวจนสามารถปั้นได้ พักไว้ 2. ตั้งกระทะให้ร้อนและเทน้ำ พริกไทยที่โขลกไว้แล้ว จากนั้นเติมหอมแดง ลงผัดให้หอม 3. เติมหมูสับลงไปผัดให้สุก ตามด้วยไข่โป้วสับละเอียด น้ำตาลปีบ น้ำปลา ผัดด้วยไฟอ่อน 10 จนส่วนผสมเริ่มแห้งค่อยเติมถั่วลิสงลงไปผัดให้เข้ากัน พักใส่ไว้ให้เย็น ปั้นเป็นลูกกลมขนาด 2 . 4. ปั้นแบ่งสาकुเป็นก้อนกลมขนาด 1 ½ กัดให้แบนและวางไส้ลงตรงกลางแบ่งสาकुหุ้มแบ่งสาकुจนปิดไส้หมด 5. ต้มน้ำให้เดือดและนำลงนึ่ง 15 เสิร์ฟพร้อมผักเคียงและโรยหน้าสาकुด้วย กระเทียมเจียว เป็นอันเส 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. ฝึก 4. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจบรรจุภัณฑ์	ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ	1. 2. 3. ฝึก	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน	1. 2. กำหนดตลาดเป้าหมาย	1.	1.

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1	สาकुหลากไส้	1	-	1
2	การเลือกวัสดุอุปกรณ์	1	1	2
3	สาकुหลากไส้	2	12	14
4	การบรรจุภัณฑ์	1	1	2
5		1	-	1
		6	14	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

_____ ต้องไม่น้อยกว่า 80 %

- อุปกรณ์

1. 250 .
2. น้ำร้อน 200 .
3. เนื้อสัตว์ 50 .
4. น้ำตาลปีบ 2 .
5. 2 .
6. 3 .
7. 1
8. ไซโป้วเค็มสับละเอียด 50 .
9. ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบ 70 .
10. ½ .
11. 2 .
12. 3 .
13. 1
14. 2 .

ได้ 20 - 30

ผักแกล้ม

- 1.
- 2.
- 3.

อุปกรณ์ได้แก่

1. หม้อ

- 2.
- 3.
- 4.

จำนวนผู้เรียนที่รับ

ปีงบประมาณ 2556

รุ่นที่ 1

20

- | | | | | |
|-----------------------|-----|------|-------|---------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร | 150 | X 20 | . | = 3,000 |
| 2. ค่าวัสดุ/ค่าเอกสาร | 20 | X 20 | . X 5 | = 2,000 |

5,000

ค่าใช้จ่ายรายหัว()

ค่าใช้จ่าย/

= 100

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
 - 1.ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด/ห้องสมุดประชาชนจังหวัดตราด
 - 2.อินเทอร์เน็ต
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม
-
- ศักยภาพผู้สอน

	-		ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิ	. .	<ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพ 25 ปี - / - วิทยากรฝึกอาชีพขบวนการแก้จนของ - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2.	นางโชติกา มั่นแจ็ก		<ul style="list-style-type: none"> - - /