

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มืออาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง - นาที
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง - นาที

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ไส้กรอก	๑.๑ สามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกได้ ๑.๒ สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกได้	๑.๑ ขั้นเตรียมการไส้กรอก ๑.๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการหมักไส้กรอก ๑.๑.๒ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๑.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพไส้กรอก	๑	๕	๑
		๑.๒ ขั้นแปรรูปไส้กรอก ๑.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๑.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย			๕
			๑	๕	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำไส้กรอก
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เรื่องการทำไส้กรอก



การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรไส้กรอกเส้น เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรไส้กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ

๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำให้กรอกที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา



ใบความรู้ เรื่อง ไส้กรอก

ไส้กรอก (อังกฤษ: Sausage) มาจากรากคำภาษาลาตินว่า *Salsus*^[๑] หมายถึง "การเก็บรักษาเนื้อสัตว์โดยใช้เกลือ" หรือมาจากคำว่า *Wurst* ในภาษาเยอรมัน ซึ่งหมายถึง "เนื้อสัตว์บดละเอียดผสมกับเกลือและเครื่องเทศบรรจุลงในไส้" ดังนั้นกรรมวิธีในการผลิตไส้กรอกนั้นจึงถือได้ว่าเป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบหนึ่ง

ไส้กรอก มีความเป็นมานานถึง ๓,๕๐๐ ปีแล้ว ในยุคบาบิโลเนีย ลักษณะเป็นเนื้อหมักเครื่องเทศ ยัดไว้ในไส้สัตว์ ในยุคกลาง เมืองต่าง ๆ ในยุโรปได้พัฒนาสูตรรสชาติ และรูปร่างของไส้กรอกของตนเอง และตั้งชื่อไส้กรอกตามชื่อเมืองที่เป็นถิ่นกำเนิด เช่น ไส้กรอกเวียนนา เป็นต้น^[๑]

ไส้กรอกของประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียนจะมีลักษณะแข็งและแห้งเพื่อไม่ให้ไส้กรอกบูดเสียได้ง่ายในอากาศร้อนแถบนั้น ส่วนไส้กรอกของสก็อตแลนด์นิยมยัดไส้ด้วยข้าวโอ๊ต มากกว่าจะใช้เนื้อหมูหรือเนื้อวัว ไส้กรอกที่เป็นที่นิยมกันมากที่สุดประเภทหนึ่งในเยอรมนี คิดค้นขึ้นโดยชาวเมืองแฟรงเฟิร์ต จึงมีชื่อเรียกว่าแฟรงเฟอเตอร์ หรือเรียกสั้น ๆ ว่า แฟรงค์ มีขนาดหนา นุ่ม ใสเครื่องเทศและรมควันอย่างดีมีรูปร่างโค้งเล็กน้อย คล้ายรูปร่างของสุนัขดัชชุน จนบางคนเรียกไส้กรอกประเภทนี้ว่า ไส้กรอกดัชชุน เล่ากันว่าผู้คิดไส้กรอกประเภทนี้เลี้ยงสุนัขดัชชุนไว้หนึ่งตัว จึงเกิดความคิดว่าไส้กรอกที่มีรูปร่างเหมือนสุนัขตัวโปรดนี้จะเป็นที่นิยมของตลาดด้วย^[๑]

ในยุคปัจจุบันการผลิตไส้กรอกเป็นการประยุกต์ใช้กระบวนการถนอมอาหารหลายอย่างรวมกัน เช่น การใช้สารเคมี การใช้ความร้อน การอบแห้ง การแช่แข็ง และการแช่เย็น จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกในปัจจุบันนั้นมาให้เลือกบริโภคอย่างหลากหลาย ซึ่งจะแตกต่างกันตามลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ชนิดของเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อปลา เป็นต้น อัตราส่วนระหว่างเนื้อสัตว์และไขมันของเนื้อสัตว์ ความละเอียดของการบดเนื้อสัตว์และเครื่องเทศ วิธีการผสม ขั้นตอนการผลิต วิธีการอัดไส้ ขนาดและความยาวของไส้ที่นำมาใช้ และ ชนิดของไส้ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น ๒ ชนิด คือ

- ไส้ธรรมชาติ เช่น ไส้แคะ ไส้หมู หรือหลอดลมวัว
- ไส้สังเคราะห์หรือไส้เทียม เช่น ไส้จากคอลลาเจน ไส้สังเคราะห์จากใยฝ้าย หรือไส้พลาสติก

วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตไส้กรอก ได้แก่ เนื้อสัตว์ เกลือแกง ไขมัน เกลือไนเตรต เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส โดยเนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ในการผลิตไส้กรอกจะต้องมีความสามารถในการรวมตัวกับน้ำได้สูง โดยมีแอสคิติน และไมโอซิน ทำหน้าที่ให้น้ำและไขมันในเนื้อสัตว์สามารถรวมตัวกันได้ เกลือนอกจากจะทำหน้าที่ให้รสชาติแล้วยังทำหน้าที่สกัดโปรตีนจำพวก แอสคิตินและไมโอซิน ออกจากกล้ามเนื้อของสัตว์ ทำให้ไส้กรอกที่ได้มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและชุ่มฉ่ำและให้กลิ่น และรสชาติที่คงตัว เกลือไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ทำให้ไส้กรอกเกิดสีและกลิ่นที่คงตัว และป้องกันไม่ให้ไส้กรอกเกิดการเน่าเสียจาก แบคทีเรียที่ไม่ใช้ออกซิเจนในการหายใจ โดยในประเทศไทยได้กำหนดปริมาณสูงสุดในการใช้สารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ที่สามารถใช้ได้ไว้ที่ ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก ๑ กิโลกรัม (ซึ่งหากคำนวณน้ำหนักของไนเตรตจริง ๆ แล้วจะมีไนเตรตน้ำหนักเพียง ๑๒๕ มิลลิกรัมเท่านั้น) เพราะถ้าหากบริโภคไนเตรตมากเกินไปจะทำให้เป็นพิษต่อร่างกาย เนื่องจากไนเตรตหรือ

สารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) เมื่อเข้าสู่กระแสเลือดจะไปทำปฏิกิริยาออกซิไดซ์กับฮีโมโกลบินในเม็ดเลือด ทำให้เม็ดเลือดแดงนั้นหมดสภาพ ไม่สามารถทำหน้าที่ลำเลียงออกซิเจนได้ นอกจากนั้นแล้ว ไนเตรตหรือสารประกอบไนเตรต (KNO_3 , NaNO_3) ยังทำให้เกิดสารประกอบไนโตรซามีนซึ่งเป็นสารที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็งอีกด้วย

อ้างอิง วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี
เรื่องไส้กรอก



ใบความรู้ เรื่อง การทำไส้กรอก

ส่วนผสมไส้กรอก

- เนื้อหมูติดมัน ๑ กก.
- กระเทียม ๒๐ กลีบ
- เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
- ข้าวสวยสุก ๒๐๐ กรัม หรือข้าวเหนียวสุก ๒๐๐ กรัม
- ไส้หมู

วิธีทำไส้กรอกอีสาน สูตรดั้งเดิม

๑. บดเนื้อหมูติดมัน พอหยาบหากไม่มีเครื่องบดเนื้อ ให้ซื้อเนื้อที่บดแล้วจากตลาด แล้วนำเข้าแช่จนเย็นจัด
๒. นำเกลือป่น หยาบใส่ในเนื้อหมูขนาดจนเหนียว ใส่กระเทียมสับ / โขลก พร้อมกับข้าวสวยสุก(เนื้อไส้กรอกที่ได้จะร่วน)หรือข้าวเหนียวสุก(เนื้อไส้กรอกที่ได้จะแน่น)ที่เย็นใส่ผสมคลุกเคล้านวดต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
๓. บรรจุส่วนผสมลงในเครื่องอัดไส้กรอก เตรียมอัดใส่ไส้หมูหมัก เกลือ หรือใส่เทียมคอลลาเจนที่เตรียมไว้ หากใช้ไส้หมูหมัก เกลือให้ทำการ ล้างเกลือก่อนใช้งานทั้งด้านนอกและด้านใน หากใช้ใส่เทียมคอลลาเจนจะ นำใส่ท่อใส่ไส้เลยหรือจะนำไปแช่น้ำก่อนสัก ๑๐-๒๐ นาทีก่อนใช้งานก็ได้ จากนั้นอัดส่วนผสมไส้ที่เตรียมไว้ ใช้เข็มแทงไล่อากาศ บริเวณที่เห็นฟองอากาศ และไล่อากาศให้ มีขนาดเท่ากัน
๔. นำแท่ง ไส้กรอกยาวที่อัด แล้วมาทำ การแบ่งท่อนตามขนาดที่ ต้องการ ใช้เชือกผูกเป็นปล้อง ๆ ขนาดเท่า ๆ กัน นำไส้กรอกแต่ละเส้นไปแขวนผึ่งลม หรือ ผึ่งแดด ให้ไส้กรอกแห้ง หากไม่ต้องการเปรี้ยว ให้ผึ่งไว้ ๒-๓ ชั่วโมง ก่อนนำไปปิ้งย่าง หาก ต้องการเปรี้ยว ให้ผึ่งไว้ ๑ วัน จะได้รสชาติเปรี้ยวหากต้องการเปรี้ยวมากๆ ให้ผึ่งไว้ ๒ วัน หรือผึ่งไว้ ๑ วันและเก็บไว้ในตู้เย็นก็จะมีรสชาติเปรี้ยวเอง