


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำไส้กรอกหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ


ความเป็นมา

ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขายคล่อง เนื่องจาก อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพทำไส้กรอกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และ เท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำไส้กรอกมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไส้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

ในท้องถิ่น

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้ สนใจ
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการทำหลักสูตรการทำไส้กรอกหมูจำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรไส้กรอกหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การแปรรูปการทำไส้กรอกหมู	- ผู้เรียนสามารถ แปรรูปอาหาร จากการทำไส้ กรอกหมูได้	- การแปรรูปอาหารเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน	-อธิบาย/บรรยาย/สาธิต ความเป็นมาในการแปรรูป อาหารจากเนื้อหมู	๑ ชม.	-
๒	การแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอกหมู	- ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการ ใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	- การเลือกประเภทหมูที่นำมาแปรรูปในการทำไส้กรอกหมู	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต -การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ -ความปลอดภัยในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ -ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	๑ ชม.	-
๓	การแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอกหมู	-ผู้ เรียนสามารถ บอกส่วนผสมของ การทำไส้กรอกหมูได้	- ส่วนผสมในการทำไส้กรอกหมู	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต - เนื้อหมูและมันหมู ๑ ก.ก - ข้าวสุก ๒ ถ้วย (พักไว้จนเย็น) - ไส้หมูสำหรับยัดไส้ ๑๐๐ กรัม - รากผักชี ๓ ราก - กระเทียม ๒๐ กลีบ - พริกไทยขาว ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ - เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ - ผงปรุงรส ๒ ช้อนโต๊ะ	๑ ชม.	-

๔	การแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอกหมู	ผู้เรียนสามารถ บอกวิธีการทำไส้กรอกหมูได้	-ขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต - นำพริกไทยขาวใส่ลงในครก ใส่กระเทียมสดใส่รากผักชีตำให้แหลก - นำเนื้อหมูไปบดแล้วคลุกเคล้าผสมกับเครื่องโขลก ปุ้งรส ด้วยเกลือ ผงปุ้งรส และ น้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน นวดประมาณ ๕ นาที ใส่ข้าวสุกลงไป นวดอีกนิดหน่อย นำส่วนผสมไปใส่ไมโครเวฟสักครู่ชิมรสตามชอบก่อนที่จะยัดไส้ - เอาไส้มาทำการยัด ยัด ส่วนผสมให้พอหลวมๆไม่ต้องแน่นมาก เลือกขนาดตามชอบบีบใส่เป็นข้อๆ แล้วบิดๆหมุนๆ ทำเสร็จนำมา ผึ่งลมอย่างน้อย ๑ วันถ้าอยาก ให้เปรี้ยวก็หลายวันหน่อย - พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูก - นำมาย่างไฟอ่อนๆพลิกกลับ ด้านให้สุกเท่ากัน แล้ว รับประทานได้	-	๓ ชม.
---	--------------------------------	--	-------------------------	--	---	-------

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำไส้กรอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำไส้กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต
๕. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารไส้กรอกที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวสุรตนา ชาวสวน | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายสมชาย หาสุข | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชร นาคกระแสร์ ครูชำนาญการ

หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมู จำนวน ๒ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน น. สถานที่
จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ ความสำคัญและ ประโยชน์ ของการ ประกอบ อาชีพการของ การทำไส้กรอก	วิทยาการบรรยายและให้ผู้เรียน ศึกษา - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน	เรียนวันละ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำ ไส้กรอก ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำ ไส้กรอกและ การทำความสะอาด วัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้เกี่ยวกับขั้น ตอน วิธีการทำไส้กรอก	วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบอาชีพ - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น - ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอก	เรียนวันละ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	ขั้นตอนวิธีการทำ ไส้กรอก ๓.๑ การบริหารจัดการ การทำไส้ กรอก ๓.๒ การจัดการ ด้าน การตลาด การออกแบบ บรรจุภัณฑ์และ การ วางแผนเพื่อการจำหน่าย	๒) ลงมือปฏิบัติ วิทยาการบรรยาย - การบริหารจัดการการผลิต - การ บริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ - วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด	เรียนวันละ ๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม