

หลักสูตร

การแปรรูปอาหาร(การทำไส้กรอกหมู) ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การทำไส้กรอกหมู เป็นการแปรรูปอาหารจากหมูที่นิยมบริโภคกันนิยมกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำไส้กรอกหมู แต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำไส้กรอกหมู จะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำไส้กรอกหมู
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาส
๒. ผู้ไม่อาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพให้มีความยั่งยืน
๓. ผู้ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

เนื้อหาหลักสูตร : การทำไส้กรอกหมู

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไส้กรอกหมู
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกหมู
๓. วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไส้กรอกอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน หลักสูตร ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๕ %
๒. สาทิต / ฝึกปฏิบัติจริง

อุปกรณ์และสื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

| ที่ | หัวเรื่อง | ตัวชี้วัด | เนื้อหา | จำนวน (ชั่วโมง) |
|-----|--|--|--|-----------------|
| ๑. | ๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไส้กรอก | ๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำไส้กรอกได้ | ๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการถนอมอาหาร | ๑ ชั่วโมง |
| ๒ | วัสดุอุปกรณ์ในการทำไส้กรอก | ๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำไส้กรอกได้ | ๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำไส้กรอก ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ | |
| ๓. | วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำไส้กรอก | ๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกเนื้อหมูที่จะนำมาทำการทำไส้กรอกได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (การทำไส้กรอก) | ๑. วิธีการคัดเลือกหมูขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |
| ๔. | การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไส้กรอกอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด | ๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไส้กรอกอย่างถูกต้องได้ | ๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด | |

การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม
๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ


ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำไส้กรอก สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้


ผู้สอน / วิทยากร

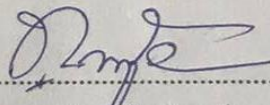
นางเขียน รัตนวัน

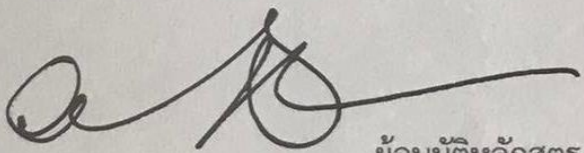
สถานที่เรียน

๑. บ้านนนวน หมู่ที่ ๔ ตำบลกุดหวาย อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
๒. บ้านระกา หมู่ที่ ๑๔ ตำบลกุดหวาย อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์
๓. บ้านโดนต๊ิบ หมู่ที่ ๑ ตำบลกุดหวาย อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

(ลงชื่อ) ผู้เสนอหลักสูตร
(นางเขียน รัตนวัน)
วิทยากร

(ลงชื่อ) ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

(ลงชื่อ) ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครู ชำนาญการ

(ลงชื่อ) ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ