



สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

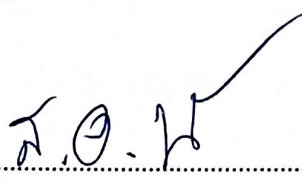
วิชาการทำไส้กรอกอีสาน  
หลักสูตรอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

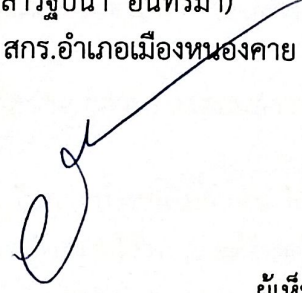
## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำไส้กรอกอีสาน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนา หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล ครูอาสาฯ ครู ศรช. ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติ โดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(ณัฐกฤษณ์ พิมพันธ์)  
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวธัญปนา อินทร์มา)  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

## หลักสูตร การทำไส้กรอกอีสาน

จำนวน 10 ชั่วโมง

### กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

#### ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การทำไส้กรอก เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมาก มักจะใช้เนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อควาย ซึ่งนำไปปรุงรส แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จะสามารถเก็บเนื้อสัตว์ไว้รับประทานได้นานขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้ การทำไส้กรอกอีสาน เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง สกร.อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น “หลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน” จำนวน 10 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้น สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถ รวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

#### หลักการของสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำไส้กรอกอีสาน สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำไส้กรอกอีสาน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกอีสาน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกอีสานและความต้องการของตลาด	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำไส้กรอกอีสาน	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำไส้กรอกอีสาน	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำไส้กรอกอีสาน	2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
3.ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสาน	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ (การทำไส้กรอกอีสาน)และนำไปประกอบอาชีพได้	3. วัสดุอุปกรณ์การทำไส้กรอกอีสาน - เนื้อหมูและมันหมู - ข้าวสุก - ไส้หมูสำหรับยัดไส้ - รากผักชี - กระเทียม - พริกไทยขาว - น้ำตาลทราย - เกลือ - ผงปรุงรส ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสาน - นำพริกไทยขาวใส่ลงในครก ใส่กระเทียมสดใส่รากผักชีตำให้แหลก - นำเนื้อหมูไปบดแล้วคลุกเคล้า ผสมกับเครื่องโขลก ปรุงรส ด้วยเกลือ ผงปรุงรส และ น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน นวดประมาณ 5 นาที ใส่ข้าว หุงสุกลงไป นวดอีกนิดหน่อย -เอาไส้มาทำการยัด ยัดส่วนผสมให้พอหลวมๆไม่ต้อง แน่นมาก	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	6

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูก เลือก ขนาดตามชอบบีบใส่ เป็นข้อๆ แล้วบิดๆหมุนๆ ทำเสร็จนำมา ผึ่งลมอย่าง น้อย 1 วันถ้าอยาก ให้ เปรี้ยวก็หลายวันหน่อย - นำมาย่างไฟอ่อนๆพลิก กลับ ด้านให้สุกเท่ากัน แล้ว รับประทานได้			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้ สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุใส่กรอกอีสาน	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมิน ความรู้ 3. ซักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

#### วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- บรรยาย
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- สาธิต
- ฝึกปฏิบัติจริง

#### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- ปฏิบัติจริง

#### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนภาคปฏิบัติจริง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

-