แบบ พต.3

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำกุนเชียง จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

กุนเชียง “กุนเชียง” ที่เราชอบนำมาทำเป็นเมนูอาหารจานด่วน เช่น กุนเชียงทอด ยำกุนเชียง หรือข้าวผัดกุนเชียง โดยเฉพาะอาชีพอิสระอย่างร้านขายข้าวต้มจะต้องมีเมนูกุนเชียงไว้ให้ลูกค้าได้เลือกสั่งหลายคน คงอยากรู้ว่า กุนเชียงจริงๆแล้วคืออะไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร สำหรับคนที่สงสัยหรือสนใจทำกุนเชียงขายเป็นอาชีพอิสระ คำว่า กุนเชียง มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยม ใช้เนื้อหมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบ หรือผึ่งแดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ๋งเชียง เพราะคำว่า กุ๋ง แปลว่า กรอก หรือบรรจุ กุนเชียง จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบัน นิยมใช้เนื้อหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่น ๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อ หมูป่นมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมาอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่า ไส้กรอกชนิดอื่น ๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น

กุนเชียง มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ไส้กรอก ซึ่งไส้กรอกแบบจีน วิธีทำหรือสูตรแบบดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อ หมูติดมันสับหรือบดหยาบๆแล้วปรุงรสเค็มหวาน จากนั้นนำไปกรอกใส่ลงในไส้หมูที่ล้างสะอาด แล้วนำไปอบหรือผึ่ง แดดจนแห้ง ความจริงคำว่า กุนเชียง ในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ๋งเชียง เพราะคำว่า กุ๋ง แปลว่า กรอก หรือ บรรจุ กุนเชียง จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบัน นิยมใช้เนื้อหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อ หมูป่นมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมาอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่า ไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งจัดเป็นการแปรรูป และการถนอมอาหาร ไว้บริโภคยามขาดแคลนได้เป็นอย่างดี

หลักการของหลักสูตร

กุนเชียง จึงเป็นไส้กรอกแห้งที่มีที่มาจากประเทศจีน และถือว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ปัจจุบัน นิยมใช้เนื้อหมูไม่ติดมันหรือประยุกต์ใช้เป็นเนื้อประเภทอื่นๆ เช่นเนื้อไก่ หรือเนื้อปลา จึงนอกจากจะมีกุนเชียงเนื้อหมูป่นมันแบบสูตรดั้งเดิมแล้ว ยังมีกุนเชียงไร้มัน กุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา เพิ่มขึ้นมาอีกกุนเชียงมีลักษณะพิเศษกว่าไส้กรอกชนิดอื่นๆ คือมีอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานกว่า โดยสามารถผึ่งลมไว้ได้ แต่หากต้องการเก็บให้ได้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งจัดเป็นการแปรรูป และการถนอมอาหาร ไว้บริโภคยามขาดแคลนได้เป็นอย่างดี

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำกุนเชียงอย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการปฏิบัติการทำกุนเชียง
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. เพื่อให้ผู้เรียนความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ และศึกษาหลักสูตรการทำกุนเชียงได้อย่างปลอดภัย 3. ผู้เรียนสามารถทำกุนเชียงได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บรักษาไว้บริโภคได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำกุนเชียง 2.วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้ 3.วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้น 4. บอกการพัฒนาสู่แนวทางเพิ่มทักษะได้อย่างถูกวิธี	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. เพื่อให้รู้วิธีการทำได้อย่างถูกต้อง	1.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการในหลักสูตรหลักการทำกุนเชียง 2. การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำกุนเชียงด้วยวิธีที่ถูกต้อง 3.การฝึกปฏิบัติการหลักสูตรการทำกุนเชียง 4. การตากแห้งกุนเชียง 5. การทอดกุนเชียง	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำกุนเชียง 2. วิทยากรลงมือปฏิบัติสอนตามรูปแบบที่กำหนดไว้และเน้นจุดสำคัญ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะความชำนาญ	-	5 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกุนเชียง	1. สามารถบริหารจัดการทำผลิตหลักสูตรการทำกุนเชียง ได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายกุนเชียงได้ 3. บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้ 4. ช่องทางการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์กุนเชียงเพื่อการจำหน่ายได้ 2. การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพทุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ 3. สำรวจและศึกษาแหล่งประกอบการผู้เรียน 4. การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม	3.1 วิทยากรอธิบายสาระความรู้ในการปฏิบัติจริง 3.2 วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดฐานข้อมูล 3.3 วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุวัตถุดิบพร้อมอธิบาย 3.4 กำหนดควบคุมคุณภาพของให้คุณภาพคงเดิมศึกษาและวิเคราะห์การตลาดการประเมินชิ้นงาน	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. ฝึกปฏิบัติการทำกุนเชียง

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร่อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....