แบบ พต.3

หลักสูตรการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
วิชาการทำไส้กรอกวุ้นเส้น จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแกปญหาการว่างงานและสงเสริมความเขมแข็งใหแกเศรษฐกิจชุมชน เป็นการยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถใหประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเนนการบูรณาการใหสอดคลองกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยใหได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเทาเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแขงขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงใหแกประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ได้เล็งเห็นถึงความาสำคัญของไส้กรอกวุ้นเส้น ซึ่งเป็นเมนูอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพอาหารไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการนำไปใช้จริง โดยเน้นหลักการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) หลักการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานสุขาภิบาล (Food Safety & Hygiene) หลักการลดต้นทุนและเพิ่มมูลค่า (Cost Efficiency & Value Added) และหลักการต่อยอดสู่อาชีพ (Entrepreneurship)

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. อธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้
2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้
4. ปฏิบัติการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้
5. อธิบายคุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้นได้
6. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไส้กรอกวุ้นเส้นได้
7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไส้กรอกวุ้นเส้นได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	อธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้	ความเป็นมาของการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกวุ้นเส้น 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบ การทำไส้กรอกวุ้นเส้น 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	20 นาที	
3	ขั้นตอนการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้	ขั้นตอนการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำ ไส้กรอกวุ้นเส้น	20 นาที	
4	การปฏิบัติการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	ปฏิบัติการทำไส้กรอกวุ้นเส้นได้	การปฏิบัติการทำไส้กรอกวุ้นเส้น	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำไส้กรอกวุ้นเส้นและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		3 ชั่วโมง
5.	คุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้น	อธิบายคุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้นได้	คุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้น	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้นได้ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของไส้กรอกวุ้นเส้น 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	20 นาที	
6	การคิดต้นทุน กำไร	คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไส้กรอกวุ้นเส้นได้	การคำนวณต้นทุน กำไร	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	20 นาที	1 ชั่วโมง
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของไส้กรอกวุ้นเส้น	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไส้กรอกวุ้นเส้นได้	ช่องทางการตลาดของไส้กรอกวุ้นเส้น	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปราย	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ
2. การสอบถาม และการทดสอบ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. คุณภาพของชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)