

หลักสูตรฝึกอบรม “การทำไส้กรอก” จำนวน 9 ชั่วโมง

.....

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เป็นการยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอก ซึ่งเป็นเมนูอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากรสถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรมจริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจและวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอกได้
2. อธิบายขั้นตอนการทำและกระบวนการทำไส้กรอกได้อย่างถูกต้อง
3. ปฏิบัติการทำไส้กรอกได้ด้วยตนเอง
4. จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
5. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
6. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำไส้กรอก	อธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอก	ความเป็นมาของการทำไส้กรอก	วิทยาการอธิบายความเป็นมาของการทำไส้กรอก	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ในการทำไส้กรอก 2. วิทยาการอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำไส้กรอก	30 นาที	1 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนการทำไส้กรอก	อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกได้	อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ	วิทยาการอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ไส้กรอกและการปรุงรสส่วนผสม การยัดไส้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ไส้กรอกพร้อม สาธิตขั้นตอน การทำไส้ กรอก	การมัดไส้กรอก การหมัก และการนำไปประกอบ อาหารแนะนำ วัตถุดิบ เนื้อสัตว์, วั่นเส้น, ข้าว, เครื่องปรุง การเตรียมไส้ หมู การแช่ไส้แห้ง เทคนิค การล้างด้บควา อุปกรณ์ที่ ใช้ กรวยยัดไส้, เชือกมัด, ไม้จิ้มฟัน		
4	การปฏิบัติการทำ ไส้กรอก	สามารถปฏิบัติการทำ ไส้กรอกได้	การปฏิบัติการ ทำไส้กรอก	1.วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำไส้กรอกและให้ผู้เรียน ลงมือปฏิบัติการทำ - ปฏิบัติการทำไส้กรอกหมู นำเนื้อหมู บด มันหมู กระเทียม ข้าวสุก และ เครื่องปรุงรส นวดผสมเข้า ด้วยกันจนเนื้อเหนียวเต่ง - ไส้กรอกวั่นเส้นให้นวดหมู บด กระเทียม ข้าวสุก และ เครื่องปรุงรสจนเข้ากันดี ก่อน จากนั้นใส่ วั่นเส้น ลงไปคลุกเคล้าเบามือเพื่อ ไม่ให้เส้นและขาด สวมไส้หมูกับปากกรวย ขมวดปลายไส้ด้านล่าง	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ใช้เชือกด้ายมัดแบ่งเป็น ข้อๆขนาดเท่าๆกัน ไม้จิ้ม ฟันเจาะรูรอบๆ ท่อนไม้ กรอกแล้วนำไปย่างหรือ ทอดได้ทันที		
5	คุณค่าทาง โภชนาการของ การทำไส้กรอก	อธิบายโภชนาการ การทำไส้กรอกได้	คุณค่าทาง โภชนาการ ของการทำไส้ กรอก	1.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ คุณค่าของไส้กรอก 2.วิทยากรอธิบายความ เป็นมาของการทำไส้กรอก	30 นาที	30 นาที
6	พัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์และ บรรจุภัณฑ์เพื่อ เพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสม	พัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์และ บรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่า สินค้า	1.วิทยากรอธิบายการ จัดทำ/จัดหาและเทคนิค ของการทำบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและ จัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ).....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

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

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม