

หลักสูตร การทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสะเกษ



ความเป็นมาของหลักสูตร

ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ได้นำมาทำเป็นไส้กรอกสมุนไพรซึ่งเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทานง่าย ทำไม่ยาก มีผู้นิยมกินกันมาก และขายได้คล่อง เนื่องจาก อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยัง เป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขาย ได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และ สังคม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสะเกษ ได้เห็นความสำคัญ จึงได้ทำหลักสูตร การทำไส้กรอกสมุนไพร เพื่อ ส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ สร้างอาชีพให้เกิดรายได้ ส่งเสริม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพ ประชาชนได้รับการศึกษา ด้านอาชีพ เพื่อการมีงานทำสำหรับผู้สนใจที่จะ นำไปประกอบอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ ให้เกิดรายได้
๒. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้การทำไส้กรอกสมุนไพรได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น
๓. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนทราบ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ไส้กรอกสมุนไพร ๒. ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการทำ ไส้กรอกสมุนไพร ๓. ผู้เรียนสามารถบอก แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์การทำไส้ กรอกสมุนไพรได้	๑. ช่องทางการทำ และการขายการทำ ไส้กรอกสมุนไพร - การลงทุน งบประมาณ - วัสดุอุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการ ผลิต ๒. ความสำคัญใน การทำไส้กรอก สมุนไพร ๓. แหล่งจำหน่าย จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์การทำไส้ กรอกสมุนไพร	๑. วิทยากรให้ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลเอกสารจาก ภูมิปัญญาท้องถิ่นการ ประกอบอาชีพการทำไส้ กรอกสมุนไพร ๒. วิทยากรอธิบายถึง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำไส้ กรอกสมุนไพร ๓. ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง เรียนรู้ สื่อออนไลน์ สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่ายมา วิเคราะห์เพื่อนำมาเป็น ข้อมูลในการตัดสินใจใน การทำไส้กรอกสมุนไพร	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถบอก วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ใน การทำไส้กรอก สมุนไพรได้ ๒. ผู้เรียนสามารถ คัดเลือก คำนวณการ ลงทุนการทำไส้กรอก สมุนไพรได้ ๓. ผู้เรียนสามารถบอก แหล่งการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ในการทำไส้ กรอกสมุนไพรได้ ๔. ผู้เรียนสามารถใน การทำไส้กรอก สมุนไพรได้	๑. การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ให้ เหมาะสมในการทำ ไส้กรอกสมุนไพรได้ ๒. การคัดเลือก คำนวณวัสดุใน การ ทำไส้กรอกสมุนไพร ได้ ๓. หาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์การทำไส้ กรอกสมุนไพรได้ ๔. ฝึกปฏิบัติการทำ ไส้กรอกสมุนไพร	๑. วิทยากรอธิบายถึง คุณลักษณะ คุณสมบัติ และวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อม ทั้งแสดงตัวอย่างของ วัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น โดย มีวัสดุอุปกรณ์ดังนี้ ๑. หมูปด ๒. ไส้หมู ๓. พริกแห้ง ๔. กระเทียม น้ำตาล/ เกลือ ๕. พริกไทย/ใบมะกรูด ๒. วิทยากรอธิบายถึง คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ ในการทำไส้กรอก สมุนไพรพร้อมทั้งสาธิต	๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไส้กรอกสมุนไพร ๓.แหล่งวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>การทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๔. การฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๔.๑ วิทยาการสาธิต ส่วนผสมการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>-ผู้เรียนฝึกการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๔.๒ วิทยาการสาธิตการคำนวณวัตถุดิบในการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>-ผู้เรียนฝึกการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๔.๓ วิทยาการสาธิตการทำไส้กรอกสมุนไพรในรูปแบบต่างๆ</p> <p>-ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๔.๔ วิทยาการสาธิตระยะเวลาการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๔.๕ วิทยาการบรรยาย เรื่องวิธีการดูแลรักษาการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>- วิทยากรอภิปรายผล</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				และสรุปผลแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันจากการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำไส้กรอกสมุนไพร		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพสินค้าได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีทักษะการบริหารจัดการตลาดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีข้อมูลลูกค้า	๑. ด้านคุณภาพ ๒. ด้านการตลาด ๓. ฐานข้อมูลลูกค้า	๑. วิทยากรอธิบายให้ความรู้ ๒. ผู้เรียนจดบันทึก ๓. ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ความรู้ ๔. ผู้เรียนจัดทำแผนงานการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์กับอาชีพอื่นๆได้	๑. ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ ๒. การเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๓. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อของจริง
๒. รูปภาพ
๓. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

๑.ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐

- ใบงาน ๑๐ คะแนน
- แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน

๒.ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐

- ความประณีตสวยงาม ๔๐ คะแนน
- ความคิดสร้างสรรค์ ๓๐ คะแนน
- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐