

หลักสูตร การทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองโกโรลาศ

ความเป็นมาของหลักสูตร

ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ได้นำมาทำเป็นไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ซึ่งเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทานง่าย ทำไม่ยาก มีผู้นิยมกินกันมากและขายได้คล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูงขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชนและสังคม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองโกโรลาศ ได้เห็นความสำคัญ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ สร้างอาชีพให้เกิดรายได้ส่งเสริมความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพ ประชาชนได้รับการศึกษา ด้านอาชีพ เพื่อการมีงานทำสำหรับผู้สนใจที่จะนำไปประกอบอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิประเทศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวิสัยทัศน์เปลี่ยนไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั้งและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น
3. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) มีเป้าหมายดังนี้

1. ประชาชนผู้ที่ไม่มีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ประชาชนผู้ที่มีอาชีพ และต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ 2.เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น 3.เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์	1.ช่องทางการทำและการขายการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) -การลงทุนงบประมาณ -วัสดุอุปกรณ์ -การตลาด -กระบวนการผลิต 2.ความสำคัญในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) 3.แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์การทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)	1.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเอกสารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) 2.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) 3.ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ สื่อออนไลน์ สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่ายมาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) 2.ผู้เรียนสามารถคัดเลือก คำนวณการลงทุนการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้ 3.ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.ผู้เรียนสามารถทำการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้	1.การเลือกวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้ 2.การคัดเลือกคำนวณวัสดุในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้ 3.หาแหล่งวัสดุอุปกรณ์การทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)ได้ 4.ฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)	1.วิทยากรอธิบายถึงคุณลักษณะคุณสมบัติและวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น โดยมีวัสดุอุปกรณ์ดังนี้ -หมูปด -ไส้หมู -พริกแห้ง -กระเทียม -น้ำตาล -เกลือ -วันเส้น -ข้าวเหนียว -พริก -ใบมะกรูด 2.วิทยากรอธิบายถึงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)พร้อมทั้งสาธิตการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเผ็ด,ไส้กรอกเปรี้ยว)	30 นาที	6 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ การทำไส้กรอก (ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.การฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอก (ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.1วิทยาการสาธิตส่วนผสมการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) -ผู้เรียนฝึกการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.2วิทยาการสาธิตการคำนวณวัตถุดิบในการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.3วิทยาการสาธิตการทำไส้กรอก (ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว)ในรูปแบบต่างๆ -ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4.4วิทยาการสาธิตระยะเวลาการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอก(ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว) 4.5วิทยาการบรรยายเรื่องวิธีการดูแลการเก็บรักษาไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว -วิทยากรอภิปรายผลและสรุปผลแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันจากการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำไส้กรอก (ไส้กรอกเนื้อ,ไส้กรอกเปรี้ยว)		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพสินค้าได้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีทักษะการบริหารจัดการการตลาดได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนมีข้อมูลลูกค้า	1.ด้านคุณภาพ 2.ด้านการตลาด 3.ฐานข้อมูลลูกค้า	1.วิทยากรอธิบายให้ความรู้ 2.ผู้เรียนจดบันทึก 3.ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ความรู้ 4.ผู้เรียนจัดทำแผนงานการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
4	โครงการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการเขียน	1.ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ 2.การเขียนโครงการงานการ	1.วิทยากรอธิบายความสำคัญของการจัดทำโครงการประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		โครงการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์กับอาชีพอื่นๆได้	ประกอบอาชีพ 3. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพ	2. ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการประกอบอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อของจริง
2. รูปภาพของจริง/รูปภาพในคลิปวิดีโอ
3. วีดิทัศน์

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวภณิดา เฉยเมล์)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ ไสวันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการหลักสูตร

(นายพงศ์แสนชัย อีสระไพจิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเกาะลพบุรี