

หลักสูตรไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น

จำนวน ๙ ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎีหลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้และกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์ การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริมพัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกอีสานถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูงขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเองชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

- หลักสูตรการศึกษาอาชีพ ไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้
๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
 ๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ท้าวมั่น และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
 ๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
 ๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- หลักสูตรใส่กรอบอีसानหมูวุ้นเส้นมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้
๑. เพื่อให้ผู้เรียนคือทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรใส่กรอบอีसानหมูวุ้นเส้น
 ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรใส่กรอบอีसान หมูวุ้นเส้น และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
 ๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความสนใจและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง - นาที
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง - นาที

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น	๑.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพ ไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้นได้ ๑.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้นได้ ๑.๓ สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ได้	๑.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ๑.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๑.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการณทำไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ๑.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๑.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ๑.๒ ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ๑.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๑.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๑.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วิธีการทำไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น การเลือกสถานที่จำหน่าย ๑.๓ ฝึกทักษะการทำไส้กรอกอีสาน หมู+วุ้นเส้น ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๑.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๑.๕ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๓	๖
รวมทั้งสิ้น				๙ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรใส่กรอกอีสานหมู+วุ้นเส้น เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรใส่กรอกอีสานหมู+วุ้นเส้น (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต

สื่อการเรียนรู้

สื่ออิเล็กทรอนิกส์ <https://www.youtube.com/watch?v=JJFigZSB๕๙๘>

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำใส่กรอกอีสานหมู+วุ้นเส้น ที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๑๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา