

หลักสูตรการทำไส้กรอก
จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การจัดการเรียนรู้ในรูปแบบต่อเนื่องกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตรระยะสั้น(กลุ่มสนใจ) เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาชีพความรู้วิชาอื่นๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ให้เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะ และทัศนคติที่ดีในการทำงานและสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการและความสนใจตนเอง โดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่างๆ อย่างถูกต้องทั้งนี้เพื่อให้ การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและกลุ่มประชาชนที่มีความต้องการศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้

การทำไส้กรอก เป็นวิธีการถนอมอาหารอีกรูปแบบ โดยการนำเนื้อหมูมาแปรรูปให้เป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นที่นิยมของคนไทย และเก็บไว้ได้นาน เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อหมูอีกทางหนึ่ง สามารถนำไปทำเป็นอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริม สร้างรายได้ให้ตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.) หลักสูตรการทำไส้กรอกขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพ มีงานทำและสอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นตอบสนองความสนใจและความต้องการเรียนด้านการทำไส้กรอก
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะการทำไส้กรอก

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตร ไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

พลาตโอกาส และผู้ขาดโอกาส ในเขตพื้นที่อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

ระยะเวลาเรียน

รวมหลักสูตร	๑๕ ชั่วโมง	แบ่งเป็น
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๕ ชั่วโมง	
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. ทำใบความรู้และใบงาน
๖. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
๗. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดให้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้
๔. ภูมิปัญญา
๕. สถานประกอบการ

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอก	๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำให้กรอก ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอก ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอก ๔. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอก ๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง ๔. ทิศทางการเลือกอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - ส่วนประกอบการทำงานกรอก ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓	

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก	อาชีพการทำไส้กรอก ๑.สามารถบอกขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกได้ ๒.สามารถลงมือปฏิบัติหรือทำไส้กรอกได้	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอก ๒.อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก ๓.การเลือกซื้อวัสดุการทำไส้กรอก ๔.วิธีการทำ การทำไส้กรอก	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอก ๑.๑ ความเป็นมาการทำไส้กรอก ๑.๒ ประเภทของการทำไส้กรอก ๑.๓ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก ๒.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำไส้กรอก ๒.๑ ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ ๒.๒การเลือกอุปกรณ์ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำการทำไส้กรอก		๕ ชั่วโมง
๓. วิธีการจัดการแผนการตลาด	๑.วิธีการสร้างจุดขายโลโก้ ๒.การประชาสัมพันธ์ ๓.เทคนิคการขาย ๔.การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑.วิทยากรสาธิตให้ความรู้เกี่ยวกับแผนการตลาด	๑. การบรรยายให้ความรู้เรื่องวิธีการทำเนื้อหมูแดดเดียวประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ๓.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อม ทึ่งลงมือฝึกปฏิบัติจริง ๔.อธิบายขั้นตอนการทำการทำไส้กรอกและลงมือปฏิบัติ ๔.๑วิธีการเลือกวัตถุดิบ ๔.๒วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ๔.๓วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน ๔.๔ วิธีการทำไส้กรอก	๒ ชั่วโมง	
๔. การขายออนไลน์	๑.การขายออนไลน์ผ่านช่องทาง Line Facebook Instagram	๑.ครูบรรยายอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าออนไลน์	๑.ครูบรรยายอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าออนไลน์		๕ ชั่วโมง

การวัดและการประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกฤษณา ใจกล้า)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ตำแหน่ง ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำไส้กรอก จำนวน ๑๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๑๕ ชั่วโมง)

วันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - ส่วนประกอบการทำไส้กรอก ๒.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น	- ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำไส้กรอก ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง ฝึกปฏิบัติจริง	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น	การขายออนไลน์ผ่านช่องทาง Line Facebook Instagram	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....