

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร
จำนวน ๒๐ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

การจัดการเรียนรู้ในรูปแบบต่อเนื่องกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่ม สนใจ) เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้ความรู้ด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาชีพความรู้วิชาอื่นๆ แก่ประชาชนที่ยกนอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ให้เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะ และทัศนคติที่ดีในการทำงานและสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการและความสนใจตนเอง โดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่างๆ อย่างถูกต้องทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและกลุ่มประชาชนที่มีความต้องการศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้

การทำไส้กรอกวุ้นเส้นสมุนไพร เป็นวิธีการถนอมอาหารอีกรูปแบบ โดยการนำเนื้อหมูมาแปรรูป แล้วนำสมุนไพรพื้นบ้านมาเป็นส่วนผสมให้เป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นที่นิยมของคนไทย และเก็บไว้ได้นาน เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อหมูอีกทางหนึ่ง สามารถนำไปทำเป็นอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริม สร้างรายได้ให้ตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึก อาชีพ ชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชม.) หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ ประชาชนได้มีอาชีพ มีงานทำและสอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นตอบสนองความสนใจและความต้องการเรียนด้านการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร
 ๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร
- การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้นสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตร ไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป ในเขตพื้นที่อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์

ระยะเวลาเรียน

รวมหลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง

แบ่งเป็น ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๕ 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	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร	๑.บอกความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๒.บอกความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๓. บอกและหา แหล่งเรียนรู้ ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๔. บอกทิศทาง พัฒนาการประกอบ	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๓. แหล่งเรียนรู้ที่ เกี่ยวข้อง ๔. ทิศทางการเลือกอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - ส่วนประกอบ การทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๒.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปความรู้	๓	๒
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร	อาชีพการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร ๑.สามารถบอกชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ		๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำให้กรอกหมวุ่นเส้นสมุนไพรร	๑	๓

	การทำให้กรอกหมู้นเส้น สมุนไพร ๒.สามารถลงมือ ปฏิบัติหรือ การทำให้กรอกหมู้นเส้น สมุนไพรได้	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำให้กรอกหมู้นเส้น สมุนไพร ๒.อุปกรณ์ในการทำให้ กรอกหมู้นเส้นสมุนไพร ๓.การเลือกซื้อวัสดุการทำ ให้กรอกหมู้นเส้น สมุนไพร ๔. วิธีการทำให้กรอกหมู ้นเส้นสมุนไพร	๑.๑ ความเป็นมาการทำให้ กรอกหมู้นเส้นสมุนไพร ๑.๒ ประเภทของการทำให้ กรอกหมู้นเส้นสมุนไพร ๑.๓ ความสำคัญและ ประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการทำให้กรอกหมู้น เส้นสมุนไพร ๒.จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ ในการทำให้กรอก หมู้นเส้นสมุนไพร ๒.๑ ขั้นตอนในการเตรียม อุปกรณ์ ๒.๒การเลือกอุปกรณ์ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ ใน การทำให้กรอกหมู้น เส้นสมุนไพร ๔.อธิบายขั้นตอนการทำให้ กรอกหมู้นเส้นสมุนไพร และลงมือปฏิบัติ ๔.๑วิธีการเลือกวัตถุดิบ ๔.๒วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ๔.๓วิธีการผสม ส่วนประกอบ ตาม อัตราส่วน ๔.๔ วิธีการทำให้กรอกหมู ้นเส้นสมุนไพร		๓ ๒ ๓
๓. วิธีการจัดการ แผนการตลาด	- ช่องทางการจัด จำหน่าย - การคำนวณต้นทุน + กำไร - การกำหนดราคา	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การตลาด	๑.วิทยากรให้ความรู้ ช่อง ทางการจัดจำหน่าย/ การ คำนวณต้นทุน + กำไรการ กำหนดราคา /ฝึกปฏิบัติ	๑	๒
รวม				๕	๑๕

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
- และจบ หลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)
ครู สกร.ระดับตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอภัสรา ศุภนาม)
เจ้าหน้าที่กลุ่มงานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางฉลีย์สุภา แบ้งกลาง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ