

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร**

**ความเป็นมา**

ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาควันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทาน แม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขายง่าย เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

**หลักการของหลักสูตร**

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำไส้กรอกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

หลักสูตรการทำไส้กรอกอีสานมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

**กลุ่มเป้าหมาย**

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่เคยมีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต
๕. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
๓. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๔. แหล่งการเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                     | เนื้อหา                                             | การจัดกระบวนการ<br>การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                               | จำนวนชั่วโมง |              |
|-----|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|     |                                                               |                                                           |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>การแปรรูปการทำให้<br>กรอกอีสาน       | - ผู้เรียนสามารถ<br>แปรรูปอาหารจาก<br>การทำไส้กรอกอีสาน   | -การแปรรูปอาหารเพื่อการ<br>ถนอมอาหารเก็บ ไว้ได้นาน  | -อธิบาย/บรรยาย/<br>สาธิต ความเป็นมาใน<br>การแปรรูป อาหาร<br>จากเนื้อหมู                                                                                                                                                                                                                                                      | ๑<br>ชั่วโมง |              |
| ๒.  | ทักษะการพัฒนา<br>อาชีพ<br>การประกอบอาชีพ<br>การทำไส้กรอกอีสาน | -ผู้เรียนสามารถ<br>เลือกซื้อและการ ใช้<br>วัสดุอุปกรณ์ได้ | -การเลือกประเภทหมูที่แปร<br>รูป ในการทำให้กรอกอีสาน | อธิบาย/บรรยาย/<br>สาธิต<br>-การเลือกซื้อวัสดุ<br>อุปกรณ์<br>-ความปลอดภัยใน<br>การใช้วัสดุ อุปกรณ์<br>-ขั้นตอนการเตรียม<br>วัสดุ อุปกรณ์                                                                                                                                                                                      | ๑<br>ชั่วโมง | ๑<br>ชั่วโมง |
| ๓.  | ทักษะการประกอบ<br>อาชีพ<br>การทำไส้กรอกอีสาน                  | -ผู้เรียนสามารถ บอก<br>ส่วนผสมของ การทำ<br>ไส้กรอกอีสาน   | -ส่วนผสมในการ ทำให้กรอก<br>อีสาน                    | อธิบาย/บรรยาย/<br>สาธิต<br>-เนื้อหมูและมันหมู<br>๒ ก.ก<br>-ข้าวสุก ๒ ก.ก<br>(พักไว้จนเย็น)<br>-ไส้เทียมสำหรับยัดไส้<br>๒๐๐ กรัม<br>-รากผักชี ๓ ราก<br>-กระเทียม ๒๐ กลีบ<br>-พริกไทยขาว ๑ ช้อน<br>โต๊ะ<br>-วุ้นเส้น ๓ ก.ก<br>-น้ำตาลทราย ๓ ช้อน<br>โต๊ะ<br>-เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ<br>-ผงปรุงรส ๓ ช้อนโต๊ะ<br>-ซีอิ๊วขาว ๔ ช้อนโต๊ะ | ๑<br>ชั่วโมง | ๑<br>ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                           | เนื้อหา                       | การจัดกระบวนการ<br>การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | จำนวนชั่วโมง |              |
|-----|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|     |                                                            |                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| ๔.  | ทักษะการประกอบ<br>อาชีพ<br>การแปรรูปอาหาร<br>การทำไส้อีสาน | -ผู้เรียนสามารถบอก<br>วิธีการทำไส้กรอก<br>อีสาน | -ขั้นตอนการทำไส้กรอก<br>อีสาน | อธิบาย/บรรยาย/สาธิต<br>๑. นำพริกไทยขาวใส่<br>ลงในครก ใส่กระเทียม<br>สดใส่รากผักชีตำ ให้<br>แหลก<br>๒. นำเนื้อหมูไปบดแล้ว<br>คลุกเคล้า ผสมกับ<br>เครื่องโขลก ปุ้งรส<br>ด้วยเกลือ ผงปุ้งรส<br>และ น้ำตาลทรายผสม<br>ให้เข้ากัน นวด<br>ประมาณ ๕ นาที ใส่<br>ข้าว หุงสุกลงไป นวด<br>อีกนิดหน่อย ใส่กุ้งเส้น<br>นวดอีกนิด<br>นำส่วนผสมไปใส่สีกครู่<br>ชิมรสตามชอบก่อนที่<br>จะ ยัดไส้<br>๓. เอาไส้มาทำการยัด<br>ยัด ส่วนผสมให้พอ<br>หลวมๆไม่ต้อง แน่น<br>มาก<br>๔. พอเสร็จแล้วใช้เชือก<br>ผูกเลือก ขนาดตาม<br>ชอบบีบใส่เป็นข้อๆ<br>แล้วบิดๆหมุนๆ ทำ<br>เสร็จนำมา ผึ่งลมอย่าง<br>น้อย ๑ วันถ้าอยาก ให้<br>เปรี้ยวก็หลายวันหน่อย<br>๕. นำมาย่างไฟอ่อนๆ<br>พลิกกลับ ด้านให้สุก<br>เท่ากัน แล้ว<br>รับประทานได้ | ๑<br>ชั่วโมง | ๑<br>ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | การจัดกระบวนการ<br>การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | จำนวนชั่วโมง |              |
|-----|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|     |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| ๕.  | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ<br>การทำไส้กรอกอีสาน | <p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำไส้กรอกอีสานได้แก่ การ ควบคุมคุณภาพ และ การลดต้นทุนการผลิตได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาด ได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า/ คู่แข่งทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขายและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยง ได้แก่ วิเคราะห์ ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน</p> | <p>๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพ การทำไส้กรอกอีสาน</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษาคุณภาพ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิต</p> <p>๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้า เช่น การแปรรูป</p> <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทางการตลาด</p> <p>๓.๒.๒ ประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ ส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๒.๔ การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์</p> <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน</p> <p>๓.๓.๒ แก้ปัญหาความเสี่ยง ในการประกอบอาชีพ การทอดไส้กรอกไหม้</p> | <p>๓.๑ วิทยาการ/ภูมิปัญญาให้ ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกอีสาน การบริหารจัดการตลาด และ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ความต้องการของ ลูกค้า การลดต้นทุนในการผลิต การเพิ่มมูลค่าสินค้า การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขายและการ บริการ การจดบันทึกต้นทุน กำไร และศึกษาสภาวะการแข่งขันในตลาด ตลอดจน วิเคราะห์ ศักยภาพในการประกอบอาชีพ พร้อมทั้งหา แนวทางแก้ปัญหาความเสี่ยง ในการประกอบอาชีพ การทอดไส้กรอกไหม้</p> <p>๓.๔ นำเสนอผลการ</p> | ๒<br>ชั่วโมง | ๑<br>ชั่วโมง |

|  |  |  |  |                                                                                                        |  |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  | ฝึก ปฏิบัติ<br>เพื่อแลกเปลี่ยน<br>เรียนรู้กับกลุ่ม<br>๓.๕ วิทยากร/ภูมิ<br>ปัญญา ให้ คำแนะนำ<br>เสนอแนะ |  |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวกฤษณา สอนบุญทอง )

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์ )

กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์ )

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีณรงค์