

หลักสูตรการทำไส้กรอก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการเรียนรู้ในรูปแบบต่อเนื่องกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตรระยะสั้น(กลุ่มสนใจ) เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ด้านอาชีพ อนามัย ตลอดจนวิชาชีพรู้วิชาอื่นๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ให้เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะ และทัศนคติที่ดีในการทำงานและสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการและความสนใจตนเอง โดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่างๆ อย่างถูกต้องทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและกลุ่มประชาชนที่มีความต้องการศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้ การทำไส้กรอกเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกรูปแบบ โดยการนำเนื้อหมูมาแปรรูปให้เป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นที่นิยมของคนไทยและเก็บไว้ได้นาน เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อหมูอีกทางหนึ่ง สามารถนำไปทำเป็นอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริม สร้างรายได้ให้ตนเองและชุมชนได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง เล็งความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน กลุ่มสนใจ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง หลักสูตรการทำไส้กรอกขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ ประชาชนได้มีอาชีพ มีงานทำ เป็นการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริม ให้แก่ครอบครัวได้ และสอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นตอบสนองความสนใจและความต้องการเรียนด้านการทำไส้กรอก
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะการทำไส้กรอก

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตร ไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำไส้กรอก ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑. การเตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ ส่วนผสม	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไส้กรอก	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำไส้กรอก ๒. ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำไส้กรอก ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	-
๒	๒. การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑	๑
๓	๓. การจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่าย	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่าย	๑. การจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่าย ๒. การจำหน่ายสินค้า	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้การจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่าย ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้า	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	๔. การทำไส้กรอก	๑. สามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกได้ ๒. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกได้	๑. ขั้นตอนเตรียมการทำไส้กรอก ๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอก ๑.๒ การทำความสะอาดวัตถุดิบ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอก ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและลงมือปฏิบัติ ๓. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอก - วิธีการทำไส้กรอก ๔. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑	๔

กระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. การวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร / แผ่นพับ
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ
 หลักสูตร หลักสูตรการทำไส้กรอก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 ระหว่าง วันที่.....
 เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ในการทำไส้กรอก ๒. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอก	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำ ไส้กรอก ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๒.การบรรจุภัณฑ์ ๑. ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๓.การจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยาการอธิบายเกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยาการอธิบายเกี่ยวกับการ จำหน่ายสินค้า	
วันที่..... เวลา.....	๔.การทำไส้กรอก ๑. ขั้นตอนเตรียมการทำไส้กรอก ๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการ แปรรูปการทำไส้กรอก ๑.๒ การทำความสะอาด วัตถุดิบ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เกี่ยวกับการทำไส้ กรอก ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นและลงมือปฏิบัติ ๓. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการ ทำไส้กรอก - วิธีการทำไส้กรอก ๔. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยากร	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....