

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำไส้กรอก จำนวน 9 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา/ความสำคัญ

ไส้กรอก เป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มียาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

ดังนั้น การทำไส้กรอก ถือเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้มีสุขภาพดีได้อีกทางหนึ่งด้วย อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมและการอนุรักษ์พืชสมุนไพรในชุมชน และช่วยให้คนรุ่นหลังได้รู้จักประโยชน์จากสมุนไพรชนิดต่างๆ และสามารถนำสมุนไพรที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปหรือนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพของตนเอง คนในครอบครัวและชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ที่ไม่มียาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 9 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำไส้กรอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำไส้กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต
5. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - การถาม-ตอบ
2. การประเมินเวลาเรียนการประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสนใจในการเรียน ร้อยละ ๒๐
 - รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ ๓๐
 - ความรับผิดชอบในการเรียน ร้อยละ ๑๐

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำไส้กรอกได้
2. ผู้เรียนมีแนวทางในการพัฒนาทักษะการทำไส้กรอกได้อย่างยั่งยืน
3. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการบริหารในการทำไส้กรอกสู่การตลาดได้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	รู้จักวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำไส้กรอกชนิดต่างๆ	1. รู้จักอุปกรณ์การทำไส้กรอก 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ	1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2.ฟังบรรยายจากวิทยากร	3	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำไส้กรอก (ไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพร)	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพร 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคในการทำไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพร 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพร	1. วิธีการและขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพร 2. การนำไส้กรอกหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และ ไส้กรอกสมุนไพรไปบรรจุภัณฑ์	1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2.ฟังบรรยายจากวิทยากร 3.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		6

การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| ๑. นายเชวงศักดิ์ นวลพุดซา | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นางกชกร ราชภักดี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางปติตตา เช่นชาย | ตำแหน่ง ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

1. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายเชวงศักดิ์ นวลพุดชา)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนิตยา ภูพันนา)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร...การทำไส้กรอก...จำนวน...9...ชั่วโมง

ระหว่างวันที่เดือน.....พ.ศ.....

เวลา.....ถึงเวลา.....

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
1-5		09.00-15.00 น.	1. รู้จักอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำไส้กรอกหมู 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ 3.วิธีการและขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู 4. การนำไส้กรอกใส่บรรจุภัณฑ์	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยาการ	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์
6-10		09.00-14.00 น.	1. รู้จักอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำไส้กรอกวุ้นเส้นและไส้กรอกสมุนไพร 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ 3.วิธีการและขั้นตอนการทำไส้กรอกวุ้นเส้นและไส้กรอกสมุนไพร 4. การนำไส้กรอกวุ้นเส้นและไส้กรอกสมุนไพรใส่บรรจุภัณฑ์	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยาการ	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

วิทยาการ

ครู ศกร.

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

.....

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....