

## หลักสูตรอาชีพ การทำไส้อ้ว จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพินคร

### ความเป็นมา

ไส้อ้วเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวเหนือ ที่รู้จักกันดี นิยมรับประทานกับข้าวเหนียว หรือรับประทานคู่กับน้ำพริกก็ได้ และในปัจจุบันเป็นอาหารที่คู่กับงานขันโตกแบบพื้นเมืองล้านนาต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองเวลานักท่องเที่ยวได้ไปเที่ยวภาคเหนือก็จะพบเห็นไส้อ้วเสิร์ฟอยู่ในขันโตกทุกครั้งไปไส้อ้วพื้นบ้านจริงๆ แล้ว ไม่นิยมรับประทานกับผักเหมือนกับไส้กรอก คำว่า อ้ว หมายถึง แทรก หรือยัดไว้ตรงกลางไส้อ้ว จึงหมายถึงไส้ที่มีการนำสิ่งของยัดไว้ การทำไส้อ้วนิยมใช้ ไส้หมูและเนื้อหมู ในอดีตเมื่อยามเทศกาลหรือเมื่อการจัดงานใด ๆ ถ้ามีการลั้หมู มักมีเนื้อจำนวนมาก จนบางครั้งนำมาทำอาหารไม่ทันก็เน่าเสียได้ จึงมีการนำเอาเนื้อเหล่านั้นมาถนอมอาหารโดยการตากแห้งหรือย่างไฟ หรือนำมาประกอบอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน เช่น ทำแหนม เป็นต้น ในการทำไส้อ้วก็เช่นกัน ถือเป็นการทำอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน 1-2 วัน การทำไส้อ้วจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งในการถนอมอาหารที่คนทางภาคเหนือนิยมทำกันนอกจากเป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารที่แห้งเหมาะสำหรับรับประทานกับข้าวเหนียวและส่วนผสมส่วนใหญ่จะมีสมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนประกอบซึ่งก็เป็นภูมิปัญญาที่เรียกกันว่ากินพืชผักให้เป็นยาจะสังเกตได้ว่าคนในรุ่นปู่ ย่า ตา ยายของเรามากจะไม่ค่อยเจ็บไข้ได้ป่วยและไม่ต้องพึ่งพาหมอเหมือนในสมัยนี้ในปัจจุบันการทำไส้อ้วถือได้ว่าเป็นการแปรรูปอาหารที่ทำจากเนื้อหมูและพืชสมุนไพรนั่นเอง ซึ่งสามารถทำขายเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวได้เป็นอย่างดี

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 13 ชั่วโมง

### รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไส้อ้ว

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง
--------	------------	---------	-------------------------	---------

				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไส้อั่ว	1.1 บอก ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การขายไส้อั่วได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไส้อั่วได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ การทำไส้อั่วได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การขายไส้อั่ว 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไส้อั่ว 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพ การขายไส้อั่ว	1.1 ศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	30 นาที	30 นาที
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การขายไส้อั่ว	2.1 บอกวัตถุดิบและส่วนประกอบ การทำไส้อั่วได้ 2.2 บอกวิธีและขั้นตอนในการทำ ไส้อั่วได้ 2.3 สามารถทำไส้อั่วได้ตามขั้นตอนการผลิต 2.4 สามารถเลือกและจัดเตรียมวัสดุ เครื่องเคียงในการรับประทานคู่กับไส้อั่วได้อย่างเหมาะสม	2.1 วัตถุดิบและส่วนประกอบ การทำไส้อั่ว 2.2 วิธีและขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ไส้อั่ว 2.3 การทำไส้อั่ว 2.4 การเลือกและจัดเตรียมวัสดุ เครื่องเคียง	2.1 จัดให้ผู้เรียนรู้จักและเลือกซื้อ ส่วนผสมของเครื่องปรุงและวัตถุดิบ ในการทำไส้อั่ว 2.2 จัดให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไส้อั่ว 2.3 ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไส้อั่ว ตามขั้นตอนการผลิต 2.4 เรียนรู้การคัดเลือกหมูที่เหมาะสม แก่การทำไส้อั่วเครื่องเคียงในการ รับประทานคู่กับไส้อั่ว พร้อมบริโภค และจำหน่าย	30 นาที	12 ชั่วโมง
3. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญ ของโครงการอาชีพ การขายไส้อั่วได้ 2. บอกประโยชน์ ของการประกอบ อาชีพได้ 3. การกำหนด ทิศทาง แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวกับการขายไส้อั่ว	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การขายไส้อั่ว 2. ประโยชน์ของโครงการ การประกอบอาชีพ การขายไส้อั่ว 3. กำหนดทิศทาง กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ กำหนดทิศทาง กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย พร้อมกับสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	30 นาที

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

**การวัดผลประเมินผล**

- 1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
- 2. ทักษะการปฏิบัติ
- 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
- 4. แบบประเมินความพึงพอใจ

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

- 1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

.....งานหลักสูตร  
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางภัทรศินี มณีธรรม)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ  
(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพินคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพินคร

