

หลักสูตรไส้อ้วเลิศรส

จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “การทำไส้อ้ว” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสัน (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

“ไส้อ้ว” เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือของประเทศไทย ปกติทำจากเนื้อหมูบด ผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น ข่า ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วรอกกลงไปในไส้อ่อนของหมูที่เกลางจนบางแล้วบิดให้เป็นท่อนพอประมาณ จากนั้นนำไปย่างให้เกรียม จะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน บางแห่งเปลี่ยนจากหมูเป็นหน่อไม้ซอยละเอียด สำหรับมุสลิมหรือไม่ประสงค์ที่จะรับประทานหมูอาจจะดัดแปลงใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่นแทนได้ การทำไส้อ้ว จึงเป็นอีกวิธีหนึ่งในการถนอมอาหารที่คนทางภาคเหนือนิยมทำกัน นอกจากนี้เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารที่แห่งเหมาะสำหรับรับประทานกับข้าวเหนียวแล้ว ส่วนผสมส่วนใหญ่จะมีสมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนประกอบทำให้มีกลิ่นหอมเครื่องสมุนไพรมากขึ้น ผู้ที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ หลักสูตรไส้อ้วเลิศรส จึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งในการทำมาหากิน และสร้างรายได้เสริมให้กับผู้ที่มองหาช่องทางการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำไส้อ้ว
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตรไส้อั่วเลิศรส จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการ	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของไส้อั่วได้	ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของไส้อั่ว	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ 2. วิทยากรบรรยาย 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	15 นาที	
2	วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์	1. อธิบายหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบทำไส้อั่วได้ 2. บอกการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำไส้อั่วได้	1. วัตถุดิบทำไส้อั่ว 2. วัสดุอุปกรณ์ทำไส้อั่ว	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนอธิบาย/ตอบคำถามเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำไส้อั่ว	15 นาที	
3	การทำไส้อั่ว	1. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบได้ 2. อธิบายและแสดงขั้นตอนการทำไส้อั่วได้	วิธีการและขั้นตอน 1. การทำไส้อั่ว 1.1 การเตรียมเครื่องปรุง 1.2 การเตรียมวัตถุดิบ (หมู) 1.3 การผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ 1.4 การยัดและมัดไส้อั่ว 1.5 การย่างไส้อั่ว 2. การทำซิงตองและเตรียมเครื่องเคียง 3. การบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ 2. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 3. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำไส้อั่ว 4. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำไส้อั่ว 5. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำซิงตอง 6. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำซิงตองและเตรียมเครื่องเคียง 7. วิทยากรสาธิตและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ไส้อั่ว 8. ประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติ	30 นาที	4 ชม.

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-