

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมู จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรทอง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความ สามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและ ประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็น ภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดย วิธีกรต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ปัจจุบันอาหารต่างชาติได้เข้ามามีบทบาทกับประเทศไทยอย่างมาก เช่น ไส้กรอกหมู ที่กำลังได้รับความนิยม เป็นอย่างมาก ในหมู่นักชื้อใหม่ ด้วยรสชาติการผสมผสานที่มีความหลากหลายเป็นเอกลักษณ์ แต่มีต้นทุน วัตถุดิบ ราคาค่อนข้างสูง ทำให้มีราคาสูงไปด้วย ด้วยรูปลักษณ์ชวนรับประทาน ทานง่ายนี่เอง ทำให้ผู้คนซื้อหา กันเป็น จำนวนมาก สามารถทำเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรทอง ซึ่งรับผิดชอบการจัดการฝึกอบรมด้านอาชีพให้กับพื้นที่ อำเภอไทรทอง เพื่อให้ผู้สนใจได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไส้กรอก สามารถต่อยอดทำเป็นอาชีพ และสามารถ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และเพิ่มมูลค่าสินค้าในครัวเรือน

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตร การศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมู
2. เพื่อให้ผู้รับบริการมีทักษะในการทำไส้กรอกหมู
3. เพื่อให้ผู้รับบริการมีเจตคติที่ดีต่อการทำอาชีพการทำไส้กรอกหมูขายสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

รวม จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมู	1. อธิบายความรู้ทั่วไปและความสำคัญของการทำไส้กรอกหมู	1. ความสำคัญของแหนมและการทำแหนมหมูและคุณค่า สารอาหาร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของไส้กรอกหมูและการทำไส้กรอกหมูและคุณค่าสารอาหารได้	30 นาที	-
2	2. การเลือกวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ	2. อธิบายหลักการ เลือกซื้อวัตถุดิบในการทำไส้กรอกหมู	2. หลักการเลือกซื้อและใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำไส้กรอกหมู	2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับเคล็ดลับในการเลือกซื้อวัตถุดิบ มาทำไส้กรอกหมู	30 นาที	-
3	3. การทำไส้กรอกหมู	3. อธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู	3. ขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู	3. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำ ดังนี้ 3.1 การคัดเลือกวัตถุดิบ 3.3 การเตรียมส่วนผสมในการทำไส้กรอกหมู เช่น	-	8 ชม.

				เนื้อหมู หนังหมู เกลือปน ข้าวสวย ไข่เทียม เป็นต้น		
4	4. การคิดต้นทุน กำไร	4. อธิบาย ลักษณะนิสัยที่ดี ในการปฏิบัติงาน ด้วยความประณีต สะอาด ประหยัด และการรักษา คุณประโยชน์	4. คุณลักษณะที่ดี ในการ ปฏิบัติงานด้วย 4.1 ความประณีต ความสะอาดประหยัด 4.2 ประโยชน์ของวัตถุดิบ ที่นำมาทำไส้กรอกหมู 4.3 การคิดต้นทุนกำไร จากการทำไส้กรอกหมู	4. วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับนิสัยที่ดีในการ ปฏิบัติงานด้วยความ ประณีตสะอาด ประหยัด คุณประโยชน์ของไส้กรอก หมู	1 ชม.	-

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. แผ่นพับ/สูตร การทำไส้กรอกหมู
2. สื่อออนไลน์ เรื่อง ประวัติความเป็นมา การทำการตลาด
3. ภูมิปัญญา/วิทยากรผู้มีความชำนาญ

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วมและ
จากชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-