

หลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “วิชาไส้กรอก” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิต และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อน ด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ ได้พัฒนาหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ ตามความสนใจ เนื่องจากไส้กรอก ถือได้ว่าเป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบหนึ่ง ในยุคปัจจุบันการผลิตไส้กรอกเป็นการประยุกต์ใช้กระบวนการถนอมอาหารหลายอย่างรวมกัน เช่น การใช้สารเคมี การใช้ความร้อน การอบแห้ง การแช่แข็ง และการแช่เย็น จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกในปัจจุบันนั้นมาให้เลือกบริโภคอย่างหลากหลาย ซึ่งจะแตกต่างกันตามลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ชนิดของเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อปลา เป็นต้น อัตราส่วนระหว่างเนื้อสัตว์และไขมันของเนื้อสัตว์ ความละเอียดของการบดเนื้อสัตว์และเครื่องเทศ วิธีการผสม ขั้นตอนการผลิต วิธีการอัดไส้ ขนาดและความยาวของไส้ที่นำมาใช้ และชนิดของไส้ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด คือ ไส้ธรรมชาติ เช่น ไส้แกะ ไส้หมู หรือหลอดลมวัว ไส้สังเคราะห์หรือไส้เทียม เช่น ไส้จากคอลลาเจน ปัจจุบันได้เกิดธุรกิจเฟรนไชน์การขายไส้กรอกอย่างหลากหลาย และได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ผู้ที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

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

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรไส้กรอกสด จำนวน 10 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก	1. บอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอกได้ 2. บอกความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก 1. ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอก 2. ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ 2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอก 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	30 นาที
2	การทำไส้กรอก	2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ทำไส้กรอกได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้ 2.3 บอกวิธีการควบคุมคุณภาพไส้กรอกและสามารถบรรจุภัณฑ์ไส้กรอกได้อย่างเหมาะสม	การทำไส้กรอก 2.1 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการทำไส้กรอกสด 3 สูตร 1) ไส้กรอกทรงเครื่อง 2) ไส้กรอกวุ้นเส้น 3) ไส้กรอกสมุนไพร 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก 2.3 ฝึกทักษะการทำไส้กรอก ทั้ง 3 สูตร 2.4 ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ไส้กรอก 2.5 วัดและประเมินผลตามโครงสร้างหลักสูตร	30 นาที	8 ชม. 30 นาที

สื่อและแหล่งเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

/เกณฑ์การจบหลักสูตร...

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-