

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกถั่ว จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา

ไส้กรอกถั่วเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทาน แม้แต่ ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถั่วถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขายคล่อง เนื่องจาก อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มียาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีวศึกษานานาชาติไส้กรอกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

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

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนานาชาติไส้กรอกถั่วมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอกถั่ว
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอกถั่ว และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ที่ไม่มียาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำไส้กรอกถั่ว จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 6 ชั่วโมง

1. เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 1 ชั่วโมง
2. เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 5 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรนานาชาติไส้กรอกถั่ว เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

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

โครงสร้างเนื้อหาหลักไส้กรอกหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การแปรรูปการทำไส้กรอกถั่ว	- ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำไส้กรอกถั่วได้	- การแปรรูปอาหารเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน	- อธิบาย/บรรยาย/สาธิตความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	10 นาที	-
2	การแปรรูปอาหารการทำไส้กรอกถั่ว	- ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	- การเลือกประเภทหมูถั่ว ที่นำมาแปรรูปในการทำไส้กรอกถั่ว	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	10 นาที	-
3	การแปรรูปอาหารการทำไส้กรอกถั่ว	- ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำไส้กรอกถั่วได้	- ส่วนผสมในการทำไส้กรอกถั่ว	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต - เนื้อหมูและมันหมู 1 ก.ก - ถั่วทองต้มสุก 2 ถ้วย (พักไว้จนเย็น) - ไส้หมูสำหรับยัดไส้ 100 กรัม - รากผักชี 3 ราก - กระเทียม 20 กลีบ - พริกไทยขาว 1 ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ - เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ - ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ	10 นาที	-

4	การแปรรูป อาหารการทำให้ กรอกถั่ว	ผู้เรียนสามารถบอก วิธีการทำให้กรอกถั่ว ได้	- ขั้นตอนการทำ ไส้กรอกถั่ว	อธิบาย/บรรยาย/สาธิต - น้ำพริกไทยขาวใส่ลงใน ครก ใส่กระเทียมสดใส่รากผักชี ตำให้แหลก - นำเนื้อหมูไปบดแล้ว คลุกเคล้า ผสมกับเครื่อง โขลก ปุ้งรส ด้วยเกลือ ผง ปุ้งรส และ น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน ขนาดประมาณ 5 นาที ใส่ถั่ว ทองต้มสุกลงไปนวดอีกนิด หน่อย นำส่วนผสมไปใส่ไมโครเวฟ สักครู่ชิมรสตามชอบก่อนที่ จะ ยัดไส้ - เอาไส้มาทำการยัด ยัดส่วนผสมให้พอหลวมๆไม่ ต้องแน่นมาก - พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูก เลือก ขนาดตามชอบบีบใส่ เป็นข้อๆ แล้วบิดๆ หมุนๆ - นำมาย่างไฟอ่อนๆพลิก กลับ ด้านให้สุกเท่ากันแล้ว รับประทานได้	30 นาที	5 ชั่วโมง
				รวม	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร

(นางสาวยมลพร โสภานันท์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวจรัสศรี คำแหง

.....ผู้อนุมัติ

(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนคร