

หลักสูตร การทำไส้กรอก จำนวน 15 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การทำไส้กรอก เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากมักจะใช้เนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อควาย ซึ่งนำไปปรุงรส แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จะสามารถเก็บเนื้อสัตว์ไว้รับประทานได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอโกสุมพินครที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้ จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำไส้กรอก เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง

จากเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้น“หลักสูตรการทำไส้กรอก” จำนวน 15 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้นสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถรวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการถนอมอาหารการทำไส้กรอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการถนอมอาหารการทำไส้กรอก
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการถนอมอาหารการทำไส้กรอก

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป และผู้สนใจ
2. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำไส้กรอก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการถนอม	1.ความรู้เบื้องต้น	1.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ออนไลน์ แหล่ง เรียนรู้	3 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง

	อาหารการทำไส้กรอกเพื่อเก็บไว้ได้นาน	- ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร -รูปแบบต่างๆ ในการถนอมอาหาร 2. การเตรียมภาชนะ/ 3. การเลือกเนื้อเพื่อนำมาทำไส้กรอก 4. วิธีการทำไส้กรอก	2. การบรรยาย/ สาธิต จากวิทยากร 3. ฝึกปฏิบัติจริง 4. ประเมินผล		
--	-------------------------------------	---	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

.....งานหลักสูตร
(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทรศินี มณีธรรม)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกักร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโกสุมพินคร ปฏิบัติหน้าที่ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร