

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำไส้กรอกพริกแกงหมู จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ใน สภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ การแปรรูปสามารถทำได้หลายรูปแบบ โดยประโยชน์ที่ได้จากการแปรรูปอาหารมีทั้งการได้ทำลายสารที่เป็นพิษในอาหาร ช่วยถนอมอาหาร ทำให้มีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น สามารถจำหน่ายได้สะดวกขึ้น และเพิ่มความเข้มข้นของอาหาร

ปัจจุบันอาหารต่างชาติได้เข้ามามีบทบาทกับประเทศไทยอย่างมาก เช่น ไส้กรอกพริกแกงหมูที่กำลังได้รับความนิยม เป็นอย่างมาก ในหมู่นักรุ่นใหม่ ด้วยรสชาติการผสมผสานที่มีความหลากหลายเป็นเอกลักษณ์ แต่มีต้นทุนวัตถุดิบ ราคาค่อนข้างสูง ทำให้มีราคาสูงไปด้วย ด้วยรูปลักษณ์ชวนรับประทาน ทานง่ายนี่เอง ทำให้ผู้คนซื้อหา กันเป็นจำนวนมาก สามารถทำเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ซึ่งรับผิดชอบการจัดการฝึกอบรมด้านอาชีพให้กับพื้นที่ อำเภอเมืองกำแพงเพชร เพื่อให้ผู้สนใจได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไส้กรอก สามารถต่อยอดทำเป็นอาชีพ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และเพิ่มมูลค่าสินค้าในครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ พัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การ พัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของ ตนเอง ท้องถิ่น และสังคม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกพริกแกงหมู
2. เพื่อให้ผู้รับบริการมีทักษะในการทำไส้กรอกพริกแกงหมู
3. เพื่อให้ผู้รับบริการมีเจตคติที่ดีต่อการทำอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกงหมู ขายสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง
รวม จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำไส้กรอกพริกแกงหมู	1. อธิบายความรู้ทั่วไปและ ความสำคัญของการทำไส้กรอกพริกแกงหมู	1. ความสำคัญของการทำไส้กรอกพริกแกงหมู และคุณค่าของสารอาหาร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของไส้กรอกพริกแกงหมูและการทำไส้กรอกพริกแกงหมูและคุณค่า สารอาหารที่ได้	30 นาที	
2	2. การเลือกวัสดุอุปกรณ์วัตถุดิบ	2. อธิบาย หลักการเลือกซื้อ วัตถุดิบในการทำไส้กรอกพริกแกงหมู	2. หลักการเลือกซื้อและใช้ วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำไส้กรอกพริกแกงหมู	2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับเคล็ดลับในการ การเลือกซื้อวัตถุดิบ มาทำไส้กรอกพริกแกงหมู	30 นาที	
3	3. การทำไส้กรอกพริกแกงหมู	3. อธิบายและ สาธิต ขั้นตอน การทำไส้กรอกพริก แกงหมู	3. ขั้นตอนการทำไส้กรอกพริกแกงหมู	3. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและ ขั้นตอนการทำ ดังนี้ 3.1 การคัดเลือก 3.2 วัตถุดิบ 3.3 การเตรียมส่วนผสม ในการการทำไส้กรอกพริกแกงหมู เช่นเนื้อหมู หนังหมู เกลือป่น ข้าวสวย ไข่เทียม และพริกแกง เป็นต้น		3 ชม.
4	4. การคิดต้นทุนกำไร	4. อธิบาย ลักษณะนิสัยที่ดี ในการปฏิบัติงาน ด้วยความ ประณีต สะอาด ประหยัด และการรักษา คุณประโยชน์	4. คุณลักษณะที่ดีในการ ปฏิบัติงาน 4.1 ความประณีต ความสะอาด ประหยัด 4.2 ประโยชน์ของ วัตถุดิบ ที่นำมาทำไส้กรอกพริกแกงหมู 4.3 การคิดต้นทุนกำไร จากการทำไส้กรอกพริกแกงหมู	4. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความ ประณีตสะอาด ประหยัด คุณประโยชน์ของไส้กรอกพริกแกงหมู	1 ชม.	

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดการ - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ไขปัญหา)	ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหาหามีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงทนทาน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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