

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพวิชาการทำไส้กรอกอีสาน จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การ พัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพ คนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการ เรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการ ปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความ หลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้าน การจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง

ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำไส้กรอกอีสาน

๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้

๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้

๕. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกอีสาน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนบริเวณชายแดนภาคใต้ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำและผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๑.๔ ลักษณะของผู้บริโภค ๑.๕ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๑.๖ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน	๑.๑ อธิบายเนื้อหา ๑.๒ วิเคราะห์ให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒ มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำให้กรอกอีสาน ๒.๔ นำรากผักชีและพริกไทยดำ โขลกเข้ากันให้ละเอียด นำใส่ขามผสม ๑. ตามด้วยเนื้อหมูบด ตีผสม น้ำมันหมูแข็งไม่ติด	๒.๑ วิเคราะห์ให้ความรู้ ๒.๒ ลงมือปฏิบัติ ๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	-	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			หนังสือละเอียดยด กระเทียมไทยสับ ละเอียดยด เกลือปน น้ำตาลทราย ซอสหอย นางรม ผงปรุงรสหมู ผง ชูรส ๒. ขยำให้ทุกอย่าง เข้ากันดี ตามด้วยข้าว สวยหุงสุก คลุกเคล้าให้ เข้ากันอีกครั้ง แต่ไม่ต้อง นวดแรง ๓. นำไส้หมักเกลือมา ล้างให้สะอาด นำไส้ ขึ้นมาหนึ่งเส้น ผูกที่โคน ด้านหนึ่ง นำกรวย สำหรับยัดไส้ใส่ในไส้อีก ด้านหนึ่ง นำเนื้อหมูที่ หมักไว้ค่อยใส่ลงไป (วิธี ทำโดยละเอียดยด ดูได้ใน คลิป) ๔. นำเชือกมามัดแบ่ง ตามขนาดที่ต้องการ หากมีลมเยอะ ให้ใช้ไม้ จิ้มฟัน จิ้มให้ลมออก ไม่อย่างนั้นเวลานำไป ย่างไส้จะแตก ๕. จากนั้นนำไส้กรอกไป ตากแดด หรือไปแขวน ในที่โปร่งประมาณ ๑-๒ วัน ๖. นำไปย่างด้วยไฟกลาง ย่างไปเรื่อยๆ จนสีเข้ม จนสุกดี เป็นอันเสร็จ			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำให้กรอกอีสาน ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการทำให้กรอกอีสาน ๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า ๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด ๓.๙ การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน ๓.๑๐ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกอีสาน - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำให้กรอกอีสาน	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๓.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- คู่แข่งทางการผลิต และจำหน่าย ๓.๒ การแก้ปัญหา ความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพการทำได้ กรอกอีสาน			
๔	โครงการ ประกอบ อาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบ อาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางใน การพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของ โครงการประกอบอาชีพ การทำได้กรอกอีสาน ๔.๒ องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ การทำได้กรอกอีสาน ๔.๓ การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพการทำได้ กรอกอีสาน ๔.๔ การตรวจสอบความ เป็นไปได้ของการ ประกอบโครงการ ประกอบอาชีพการทำได้ กรอกอีสาน เพื่อการมี งานทำอย่างมั่นคง	๔.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีชิ้นงานจากการฝึก
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม