



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวันเส้น
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้มีความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรการทำให้กรอกหม้วนเส้น	
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๑
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๒
การเทียบโอน	๒
โครงสร้างหลักสูตร การทำให้กรอกหม้วนเส้น	๓
แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
ใบความรู้	๙
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๒
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๓

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูวันเส้น

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของ สำนักงาน สกร. ด้านการศึกษานอกระบบที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนางานและอาชีพ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงทั้งในชีวิตประจำวันและเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดจนพัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายทันสมัยเพื่อให้บริการได้อย่างกว้างขวาง สำหรับในการพัฒนารูปแบบ กระบวนการเพื่อให้การพัฒนาได้อย่างยั่งยืนนั้นจะต้องเป็นไปตามความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย

สกร.ระดับอำเภอกันทรวิชัย จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน วิชาการทำไส้กรอกหมูวันเส้น เพื่อสนองความต้องการ และเจตนารมณ์ของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีอาชีพเสริมมีรายได้เพิ่มพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน ในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ท้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรมจริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๓. จุดหมาย

๑. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง

๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้

๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมู

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด

๑.๒.๒ การใช้แรงงาน

๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

๑.๒.๕ ทุน

๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (แหนมเนื้อ แหนมหมู)

๑.๒.๗ การขนส่ง

๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมู

๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๒.๑.๓ การคัดเลือกเนื้อส่วนต่างๆ

๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูขุนเส้น

๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่

๒.๒ ขั้นตอนการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๒.๒.๑ การจัดทำ

๒.๒.๒ การผสมส่วนประกอบ

๒.๒.๓ การบรรจุห่อใบตอง

๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๒.๔ การทำให้กรอกหมูวันเส้น

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำให้กรอกหมู

๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๓.๑.๔ การทำรายรับ - รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมภาชนะสำหรับผสมส่วนประกอบ

๓.๓.๒ การแก้ปัญห ความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้ ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลายเช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์บ้าน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
 ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
 ๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ
- เอกสารหลักฐานการศึกษา
๑. หลักฐานการประเมินผล
 ๒. ทะเบียนคุมผู้ฝึกสอน
 ๓. ผู้ฝึกสอน ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๕๑ สารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวันเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น ได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ และเครือข่าย ที่เกี่ยวข้องของ เครือข่ายกลุ่ม การทำให้กรอกหมูวันเส้น ๑.๓ สามารถจัดหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น	๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูวันเส้น ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.๓ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ และเครือข่าย ที่เกี่ยวข้องของ เครือข่ายกลุ่ม การทำให้กรอกหมูวันเส้น	๑.๑ ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ สถานประกอบการสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพ จากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ และแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้(หลักสูตรวิชาชีพ การทำให้กรอกหมูวันเส้น) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. ใบความรู้ ๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๕๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น	๒.๑ สามารถเตรียมการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๒.๒ สามารถเตรียมวัสดุในการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ได้ ๒.๓ ลักษณะธรรมชาติของไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๒.๔ การคัดเลือกเนื้อหมูส่วนต่างๆ ๒.๕ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๒.๖ ขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู - การจัดทำ -การผสมส่วนประกอบ -การบรรจุไส้กรอก ๒.๗ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตรและตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียน (หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	๕๐ นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น	๓.๑ สามารถบริหารจัดการอาชีพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ได้ ๓.๒ จัดการการตลาดการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย และบริการได้	๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกได้ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๔ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่งได้ ๓.๒ การเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบภาชนะบรรจุที่ใช้ ๓.๓ จัดการการตลาด การประชาสัมพันธ์ ๓.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำไส้กรอกหมูวุ้นเส้น ๓.๑.๔ การทำรายรับ - รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ	๑ . สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรวิชาชีพ การปลูกผักในกระถาง) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวันเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมภาชนะสำหรับผสมส่วนประกอบ ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมูวันเส้น ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู การจัดกระบวนการเรียนรู้			-	๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวันเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การฝึกปฏิบัติจริง สื่อการเรียนรู้ ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ m. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร			-	๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไส้กรอกหมูวันเส้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกหมูวันเส้น	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ (หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูวันเส้น) ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ	-	๑ ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. “ไส้กรอกอีสานมีรสชาติอย่างไร”

- ก. รสเค็มที่ตัดด้วยรสเปรี้ยวอย่างลงตัว
- ข. หวาน
- ค. เผ็ด ขม
- ง. หวานมัน เผ็ด

๒. ข้อใดไม่ใช่ความแตกต่างของ ไส้กรอก แตกต่างจาก หม่า

- ก. ส่วนประกอบหลักจะเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว
- ข. หม่ามักจะใช้เนื้อสัตว์ส่วนที่ไม่ติดมัน
- ค. หม่ามีการผสมเครื่องในสับลงไปเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม
- ง. ไส้กรอกมีรสชาติหวาน หม่ามีรสชาติขมเผ็ด

๓. มนุษย์อาจเริ่มผลิตไส้กรอกมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์เสียอีก และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายมาแล้วนับหลายพันปี โดยการผลิตไส้กรอกนั้นถือกำเนิดขึ้นจากความต้องการใด

- ก. การถนอมอาหาร
- ข. ทำเพื่อแจกจ่าย
- ค. ทำเพื่อจำหน่าย
- ค. ทำเพื่อแลกเปลี่ยนอาหาร

๔. ข้อใดไม่ใช่ส่วนประกอบหลักของไส้กรอกอีสาน

- ก. เนื้อติดมันบดหรือสับละเอียด ซึ่งเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว
- ข. กระเทียมบดหยาบ , รุนเส้น
- ค. ข้าวสวย ,เกลือ,ผงปรุงรส
- ง. อาหารทะเล

๕. ข้อใดไม่ใช่ชื่อเรียก ของไส้กรอก

- ก. “โย่ย” ภาษา เวียดนาม
- ข. “ลองกานีซา” ภาษา ฟิlippินส์
- ค. “ซุนแด” ภาษาเกาหลี
- ง. ผิดทุกข้อที่กล่าวมา

ใบความรู้

การทำไส้กรอกหมูวันเส้น

รู้หรือไม่ว่า ไส้กรอกนั้นเป็นอาหารยอดนิยมที่มีจุดกำเนิดในยุคเก่าแก่ ซึ่งจากการศึกษาหลักฐานต่างๆ ก็สามารถบ่งชี้ได้ว่า มนุษย์อาจเริ่มผลิตไส้กรอกมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์เสียอีก และเป็นที่ยินยอมอย่างแพร่หลายมาแล้วนับหลายพันปี โดยการผลิตไส้กรอกนั้นถือกำเนิดขึ้นจากความต้องการในการถนอมอาหาร และการใช้ประโยชน์จากเนื้อสัตว์ส่วนที่เหลือจากการปรุงอาหารจานหลัก ซึ่งมักมีลักษณะเป็นเศษชิ้นเล็กๆ แต่สามารถรวมกันได้เป็นจำนวนมากพอที่จะต่อยอดไปเป็นอาหารประเภทอื่น

หนึ่งในเรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวกับไส้กรอกคือ ไส้กรอกนั้นอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของหลายพื้นที่ทั่วโลกมาตั้งแต่ก่อนสมัยโลกาภิวัตน์ที่ผู้คนจากต่างวัฒนธรรมสามารถแลกเปลี่ยนความรู้กันได้อย่างไร้พรมแดน แพร่กระจายไปทั้งในภูมิภาคยุโรป ตะวันออกกลาง เอเชีย ไปจนถึงแอฟริกา โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นชิ้นเนื้อสัตว์และเกลือ ซึ่งก็น่าขบคิดเหมือนกันนะว่า ทำไมพวกเขาถึงใจตรงกัน เลือกผลิตอาหารประเภทเดียวกันได้?

ถึงแม้ในปัจจุบัน ไส้กรอกที่เป็นที่ชื่นชอบและรสคุ้นปากสุดจะเป็นไส้กรอกสไตล์เยอรมันและอิตาลีเลย แต่หลายประเทศก็มีไส้กรอกที่สร้างสรรค์จากวัตถุดิบที่ต่างกัน และมีสูตรเฉพาะตัว อย่างในเวียดนามก็จะมี “โยย” ซึ่งเป็นไส้กรอกที่ใช้เนื้อหมู เลือด และสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ และ “หย่อหลัวะ” ไส้กรอกหมูผสมแป้งเนื้อเนียนเต่งที่บ้านเราเรียกกันว่า “หมูยอ” นั่นเอง ในประเทศฟิลิปปินส์ จะเรียกไส้กรอกว่า “ลองกานีซา” ที่แตกเป็นอีกหลายประเภทย่อย ซึ่งจะแตกต่างจากที่อื่นด้วยกลิ่นเครื่องเทศที่โดดเด่น สำหรับประเทศที่มีวัฒนธรรมอาหารที่แข็งแกร่งมากอย่างเกาหลี เขาก็มี “ซุนแด” ไส้กรอกเลือดสไตล์เกาหลีที่มีส่วนผสมของวันเส้น (สูตรของบางพื้นที่อาจมีข้าวผสมด้วย) สามารถกินเดี่ยวๆ ในแบบของกินเล่นได้ หรือนำไปเป็นส่วนประกอบของซูปที่มีชื่อว่า “ซุนแดกุก” สำหรับประเทศไทยของเรา ก็มีทั้ง “ไส้อั่ว” อาหารพื้นถิ่นประจำภาคเหนือ และ “ไส้กรอกอีสาน” ที่เป็นที่ยอมรับไปทั่วทุกภูมิภาคของไทย กลายเป็นสตรีทฟู้ดที่หาทานได้ง่าย แต่ความแพร่หลาย เข้าถึงง่าย ก็ไม่สามารถคลายมนต์เสน่ห์ของไส้กรอกอีสานไปได้เลย



ไส้กรอก ภูมิปัญญาการถนอมอาหารตั้งแต่อดีตกาล

ประวัติความเป็นมาของไส้กรอกอีสานในแผ่นดินไทยนั้นอาจมีเรื่องราวแตกต่างกันออกไป บ้างก็ว่าเกิดจากประเพณีลั้มวัว โดยชาวบ้านริเริ่มการทำไส้กรอกอีสานเพื่อยืดอายุของเศษเนื้อที่เหลือ บ้างก็ว่าเกิดจากพรานป่าที่ทดลองสรรหาวิธีถนอมเนื้อสัตว์ที่ล่ามาได้ เพื่อนำกลับไปให้ครอบครัวที่บ้าน ทั้งนี้ทั้งนั้น ไส้กรอกอีสานก็ถือกำเนิดขึ้นจากความต้องการในการถนอมเนื้อสัตว์ให้บริโภคได้อย่างปลอดภัยเป็นเวลานานขึ้นนั่นเอง

แน่นอนว่า ในยุคสมัยที่ไส้กรอกอีสานได้ถือกำเนิดขึ้นนั้น ยังไม่มีอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและการผลิตวัตถุดิบเสีย การที่ชาวบ้านพื้นถิ่นภาคอีสานใช้ภูมิปัญญาจนเกิดเป็นการถนอมเนื้อสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพนั้นก็ถือว่าเป็นเรื่องที่น่าชื่นชมเป็นอย่างยิ่ง เพราะนอกจากการยืดอายุอาหารสดแล้ว ไส้กรอกอีสานยังรสชาติอันแสนอร่อยอย่างเป็นเอกลักษณ์ ด้วยรสเค็มที่ตัดด้วยรสเปรี้ยวอย่างลงตัว เสริมด้วยกลิ่นหอมสดชื่นจากเครื่องหมักต่างๆ จนกลายเป็นหนึ่งในอาหารกินเล่นยอดฮิตของชาวไทยทั่วประเทศ

มีอะไรในไส้กรอกบ้าง?



ส่วนประกอบหลักของไส้กรอกก็คือ เนื้อติดมันบดหรือสับละเอียด ซึ่งเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว คลุกเคล้ากับกระเทียมบดหยาบและข้าวสวย ปูรงรสด้วยเกลือ บางคนอาจเติมส่วนประกอบอื่นเพื่อเพิ่มรสชาติอย่างเช่นวุ้นเส้นหรือสมุนไพรต่างๆ เมื่อส่วนผสมทั้งหมดได้ถูกคลุกเคล้ากันดีแล้ว ก็จะถูกใส่เข้าไปในไส้ขม มัดเป็นปล้องกลมๆ แล้วนำไปผึ่งแดดให้พอแห้ง และให้กาลเวลาช่วยหมักบ่มจนมีรสออกเปรี้ยวตัดเค็มอย่างกลมกล่อม ก่อนจะนำมาปรุงสุกให้ผู้คนได้เพลิดเพลินอย่างเอร็ดอร่อย

ไส้กรอกอีสาน หม่า สองชื่อนี้เป็นสิ่งเดียวกันหรือไม่?

หากใครได้มีโอกาสไปเยือนจังหวัดทางภาคอีสาน อาจจะได้เห็นเมนูที่หน้าตาคุ้นเคย แต่มีชื่อเรียกที่ไม่คุ้นหูอย่าง “หม่า” และเกิดความสงสัยว่า “หม่า” ที่รูปลักษณะภายนอกคล้ายไส้กรอกอีสานจนแยกไม่ออกนั้นต่างจากไส้กรอกอีสานหรือไม่ หรือว่าจะเป็นแค่ชื่อเล่นประจำพื้นที่ของไส้กรอกอีสานกันแน่?



อันที่จริงแล้ว ไส้กรอกอีสานและหม้ามี่มีความคล้ายคลึงกันอย่างมาก แต่ก็มีแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ โดยส่วนประกอบหลักจะเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัวบด เช่นเดียวกับไส้กรอกอีสาน แต่ในหม้ามี่มักจะเป็นเนื้อสัตว์ส่วนที่ไม่ติดมัน และมีการผสมเครื่องในสับลงไปเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม หม้ามี่จึงมีรสและกลิ่นที่ต่างจากไส้กรอกอีสานค่อนข้างชัดเจน ถ้าใครไม่ชอบเครื่องในหรือรสติดขม หม้ามี่อาจจะไม่ถูกปากมากนัก แต่ถ้าใครไม่มีปัญหากับเครื่องใน แนะนำว่าอย่าพลาด ต้องลอง!

ไส้กรอกอีสาน เป็นอาหารแปรรูปหรือไม่?



พอได้ยินคำว่าไส้กรอก หลายคนคงแอบแปะป้ายไปในใจแล้วว่า เป็นอาหารแปรรูป ซึ่งไม่ดีต่อสุขภาพสักเท่าไร สำหรับไส้กรอกอีสานนั้นก็ปฏิเสธไม่ได้ว่าเกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหาร อย่างไรก็ตาม หากดูจากกระบวนการผลิตและส่วนผสมแล้ว ไส้กรอกประเภทนี้สามารถจัดอยู่ในประเภทอาหารหมัก ถึงการหมักจะเป็นการแปรรูป แต่ก็ต่างออกไปจากลักษณะของไส้กรอกที่ผลิตเป็นอุตสาหกรรมใหญ่ที่ใช้สารเคมีอื่นๆ เข้ามาช่วยในการผลิต ซึ่งเป็นการแปรรูปในระดับสูง (หากยังนึกภาพไม่ออก ลองนึกถึงการหมักกิมจิที่บ้าน ซึ่งเป็นการแปรรูปเชิงเคมีอย่างเป็นธรรมชาติ ไม่ได้จำเป็นต้องใส่วัตถุเจือปนเพิ่มเติมอย่างในอุตสาหกรรมใหญ่ ไส้กรอกอีสานก็สามารถผลิตในลักษณะนี้ได้เช่นกัน)

ร้านอาหารต่างๆ ผู้ผลิตทั้งรายเล็กและรายใหญ่บางเจ้า หรือแม้แต่ตามครัวเรือน ล้วนสามารถผลิตไส้กรอกอีสานได้แบบไร้สารกันบูด เนื่องจากกระบวนการหมักอันเป็นหัวใจสำคัญของการผลิตไส้กรอกอีสานนั้นช่วยยืดอายุให้บริโภคได้ปลอดภัยได้หลายวัน จึงไม่มีความจำเป็นต้องใส่วัตถุเจือปนอาหารใดๆ เพื่อกันเสีย เพราะกระบวนการ

ผลิตก็เป็นการถนอมอาหารในตัวอยู่แล้ว แต่การยืดอายุของและรักษารสชาติไส้กรอกอีสานก็ต้องพึ่งพาการจัดเก็บที่เหมาะสม เช่นเดียวกับอาหารประเภทอื่นๆ

ของทานเล่นที่ดีต่อใจ และให้ประโยชน์กับร่างกาย



ไส้กรอกอีสานนับได้ว่าเป็นของทานเล่นที่มีคุณค่าทางสารอาหารที่หลากหลาย ทั้งจากตัวสมุนไพรที่ใช้หมัก และส่วนประกอบหลักที่เปี่ยมไปด้วยโปรตีน นอกจากนี้ ไส้กรอกอีสานยังเหมาะกับการทานแกล้มกับผักสดเป็นอย่างมาก จึงถือว่าเป็นอาหารทานเล่นที่ทั้งอร่อย อิ่มสบายท้อง และมอบสารอาหารให้ร่างกายได้เป็นอย่างดี

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

๑. “ไส้กรอกอีสานมีรสชาติอย่างไร”

- ก. รสเค็มที่ตัดด้วยรสเปรี้ยวอย่างลงตัว
- ข. หวาน
- ค. เผ็ด ขม
- ง. หวานมัน เผ็ด

๒. ข้อใดไม่ใช่ความแตกต่างของ ไส้กรอก แตกต่างจาก หม่า

- ก. ส่วนประกอบหลักจะเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว
- ข. หม่ามักจะใช้เนื้อสัตว์ส่วนที่ไม่ติดมัน
- ค. หม่ามีการผสมเครื่องในสับลงไปเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่ม
- ง. ไส้กรอกมีรสชาติหวาน หม่ามีรสชาติขมเผ็ด

๓. มนุษย์อาจเริ่มผลิตไส้กรอกมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์เสียอีก และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายมาแล้วนับหลายพันปี โดยการผลิตไส้กรอกนั้นถือกำเนิดขึ้นจากความต้องการใด

- ก. การถนอมอาหาร
- ข. ทำเพื่อแจกจ่าย
- ค. ทำเพื่อจำหน่าย
- ค. ทำเพื่อแลกเปลี่ยนอาหาร

๔. ข้อใดไม่ใช่ส่วนประกอบหลักของไส้กรอกอีสาน

- ก. เนื้อติดมันบดหรือสับละเอียด ซึ่งเป็นได้ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว
- ข. กระเทียมบดหยาบ , รุนเส้น
- ค. ข้าวสวย ,เกลือ,ผงปรุงรส
- ง. อาหารทะเล

๕. ข้อใดไม่ใช่ชื่อเรียก ของไส้กรอก

- ก. “โย่ย” ภาษา เวียดนาม
- ข. “ลองกานีซา” ภาษา ฟิลิปปินส์
- ค. “ซุนแด” ภาษาเกาหลี
- ง. ผิดทุกข้อที่กล่าวมา

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ก
๒. ง
๓. ก
๔. ง
๕. ง

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

๑. ก
๒. ง
๓. ก
๔. ง
๕. ง