

ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกเนื้อ
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม (กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

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

จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน วิชาการทำไส้กรอกเนื้อ เพื่อสนองความ ต้องการ และเจตนารมณ์ของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีอาชีพเสริมมีรายได้เพิ่ม พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและ ทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้
เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร
การศึกษาขั้นพื้นฐาน

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

1. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
2. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ
 - 1.1 ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.2.5 ทุน 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ (แพนมนเนื้อ)
 - 1.2.7 การขนส่ง
 - 1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ
ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ
ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกเนื้อ

2.1.2 ลักษณะธรรมชาติของการทำไส้กรอกเนื้อ

2.1.3 การคัดเลือกเนื้อส่วนต่างๆ

2.1.4 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

2.1.5 สถานที่ / พื้นที่

2.2 ขั้นตอนการทำไส้กรอกเนื้อ

2.2.1 การจัดทำ

2.2.2 การผสมส่วนประกอบ

2.2.3 การบรรจุห่อใบตอง

2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกเนื้อ

2.4 การทำไส้กรอกเนื้อ

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

3.1.1 การวางแผนการจัดการทำไส้กรอกเนื้อ

3.1.2 การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกเนื้อ

3.1.3 การลดต้นทุนในการทำไส้กรอกเนื้อ

3.1.4 การทำรายรับ - รายจ่าย

3.2 การจัดการการตลาด

3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

3.2.2 การโฆษณาประชาสัมพันธ์

3.2.3 การส่งเสริมการขายและการบริการ

3.3 การจัดการความเสี่ยง

3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

1) ค่าใช้จ่าย

2) การเตรียมภาชนะสำหรับผสมส่วนประกอบ

3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ

4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำให้กรอกเนื้อ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานาระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช 2551 สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ	<p>1.1 บอกความสำคัญการเห็น ช่องทางของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ</p>	<p>1.1 ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำ ไส้กรอกเนื้อ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การการทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 ทุน</p> <p>1.2.6 การบรรจุหีบห่อ (แพคเกจจิ้ง)</p> <p>1.2.7 การขนส่ง</p> <p>1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน</p> <p>1.2 ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p>	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ	2.1 สามารถ เตรียมการ ประกอบ อาชีพ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้ เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำไส้กรอกเนื้อ 2.2 สามารถจัดทำ การผสม ส่วนประกอบและการบรรจุห่อ	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำไส้ กรอกหมู 2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำไส้กรอกหมู 2.1.2 ลักษณะธรรมชาติของการ ทำไส้กรอกเนื้อ 2.1.3 การคัดเลือกเนื้อส่วน ต่างๆ 2.1.4 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ 2.1.5 สถานที่ / พื้นที่ 2.2 ขั้นตอนการทำไส้กรอกเนื้อ 2.2.1 การจัดทำ 2.2.2 การผสมส่วนประกอบ 2.2.3 การบรรจุห่อใบตอง 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำไส้ กรอกเนื้อ 2.4 การทำไส้กรอกเนื้อ	2.1 ทบทวนความรู้เบื้องต้นใน เกี่ยวกับการทำไส้ กรอกเนื้อ 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานใน แหล่งเรียนรู้ ชุมชน พร้อมจัด บ้านทึก 2.4 จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึก ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำ ไส้กรอกเนื้อ 2.5 ดำเนินการจัดการเรียนรู้และ ฝึกทักษะ อาชีพตามหลักสูตร และ ตามแผนการเรียนรู้ 2.6 ครูและผู้เรียนร่วมกันจัด กระบวนการเรียนรู้ 2.7 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.8 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด 2.9 ผู้เรียนปฏิบัติจริง	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการ ทำไส้กรอกเนื้อได้</p> <p>3.1.1 สามารถวางแผนการ การทำไส้กรอกเนื้อได้</p> <p>3.1.2 สามารถดูแล รักษาการ ควบคุมคุณภาพ การทำไส้กรอกเนื้อได้</p> <p>3.1.3 สามารถลดต้นทุนใน การทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>3.1.4 สามารถทำบัญชี รายรับ - รายจ่ายได้</p> <p>3.2 สามารถจัดการ การตลาดได้</p> <p>3.2.1 สามารถทำ ฐานข้อมูล ลูกค้าที่ใช้ บริการ / คู่แข่งได้</p> <p>3.2.2 สามารถโฆษณา ประชาสัมพันธ์ได้</p> <p>3.2.3 สามารถส่งเสริมการ ขายและการบริการได้</p> <p>3.3 สามารถจัดการความ เสี่ยงได้</p> <p>3.3.1 สามารถวิเคราะห์ ศักยภาพในการประกอบ อาชีพการ ทำไส้กรอกเนื้อ ได้</p> <p>1) ค่าใช้จ่าย</p> <p>2) การเตรียมภาชนะ สำหรับผสมส่วนประกอบ</p> <p>3.3.2 สามารถแก้ปัญหา ความเสี่ยงในการประกอบ อาชีพการ ทำไส้กรอกเนื้อ ได้</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการ ประกอบ อาชีพการทำไส้ กรอกเนื้อ</p> <p>3.1.1 การวางแผนการ จัดการทำ ไส้กรอกเนื้อ</p> <p>3.1.2 การดูแลรักษาการ ควบคุม คุณภาพการทำ ไส้ กรอกเนื้อ</p> <p>3.1.3 การลดต้นทุนในการ ทำไส้ กรอกเนื้อ</p> <p>3.1.4 การทำรายรับ - รายจ่าย</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า ที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>3.2.2 การโฆษณา ประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.3 การส่งเสริมการขาย และการบริการ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพ ใน การประกอบอาชีพการ ทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>1) ค่าใช้จ่าย</p> <p>2) การเตรียมภาชนะสำหรับ ผสม ส่วนประกอบ</p> <p>3.3.2 การแก้ปัญหาความ เสี่ยงใน การประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่ง ทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ</p> <p>3.1.2 ศึกษาการลดต้นทุนใน การผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.1.3 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยง ที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการ ความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียน ศึกษา</p> <p>3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการ ทำไส้ กรอกเนื้อ</p> <p>3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย จำหน่าย สินค้า ฯลฯ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน ศึกษา</p> <p>3.3.1 ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่อง การ จัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความ เสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความ เสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการ ดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบ อาชีพการทำไส้กรอกหมูตามแบบตาราง การ ปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	30 นาที	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงสร้างการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกเนื้อ	4.1บอก ความสำคัญของโครงการ อาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ 4.3บอกองค์ประกอบของโครงการ อาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ 4.4บอกการเขียนโครงการอาชีพ การทำไส้กรอกหมู 4.5 บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ การ ทำไส้กรอกเนื้อ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ การทำ ไส้กรอกเนื้อ 4.3 องค์ประกอบของโครงการ อาชีพการ ทำไส้กรอกเนื้อ 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำ ไส้ กรอกเนื้อ 4.5 การประเมินความเหมาะสม และ สอดคล้องของโครงการอาชีพ การทำไส้ กรอกเนื้อ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล จากใบ ความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการ เขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการ เขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การ เขียนโครงการ อาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการ อาชีพ ให้มีความเหมาะสมและ ถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับ การสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการ ประกอบอาชีพต่อไป	30 นาที	
รวม				3	3