

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำกบยัดไส้ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำกบยัดไส้ เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ขนาดอายุของกบ เทคนิค และส่วนผสมจนเกิดเป็นกบยัดไส้หลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำกบยัดไส้
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหารการทำกบยัดไส้	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำกบยัดไส้ได้	-การแปรรูปอาหาร จากกบเพื่อมาทำกบยัดไส้เป็นการ เพิ่มมูลค่าสินค้า	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารการทำกบยัดไส้	๒๐ นาที	
๒	การแปรรูปอาหารการทำกบยัดไส้	-ผู้เรียนสามารถเลือกขนาดของกบที่เหมาะสมกับการทำกบยัดไส้ได้	-การเลือกขนาดของกบที่เหมาะสมกับการทำกบยัดไส้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - เทคนิคการเลือกขนาดของกบ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๒๐ นาที	
๓	การแปรรูปอาหารการทำกบยัดไส้	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำกบยัดไส้ได้	-ส่วนผสมในการทำกบยัดไส้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - กบลอกหนังแล้ว - ข่า - ตะไคร้ - ใบมะกรูด - พริก - พริกไทย - หอมแดง - เกลือ	๒๐ นาที	

๔	การแปรรูป อาหารการทำบ ยัดไส้	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายการทำบยัดไส้ ได้	- ขั้นตอนการเตรียม วัสดุในการทำบยัด ไส้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - คัดเลือกขนาดของบที่ เหมาะที่จะนำมาทำบยัด ไส้ - วิธีการลอกหนังบ - วิธีการล้างคาวบ - ส่วนผสมเครื่องยัดไส้บ		๒ ชม.
	การแปรรูป อาหารการทำบ ยัดไส้		- ขั้นตอนการทำบ ยัดไส้	- ลอกหนังบออก ตัดหัว และขาทั้งสี่ ล้างเครื่องใน บออก - ตัดนิ้วบ ลำไส้ดำ กระเพาะ หัวและหนังบ - นำเนื้อขาบ และเครื่อง ในส่วนของเหลือ สับให้แหลก คลุกเคล้าผสมกัน - โขลกเครื่องปรุง ซึ่ง ประกอบด้วย เกลือ, ข่า, ตะไคร้, พริก, พริกไทย และ ใบมะกรูด ให้เข้ากัน - นำเครื่องปรุง และเนื้อขา เครื่องในบ ที่สับละเอียด ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปยัดใส่ในตัวบ - นำตัวบที่ยัดไส้แล้ว หนีบ ด้วยหีบไม้ไผ่ นำไปย่างในไฟ อ่อน จนสุกทั่วทั้งตัว		๒ ชม.
รวม					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำกบยัดไส้
๒. สื่ออินเทอร์เน็ต การทำกบยัดไส้

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายกรุ่งรันทร คำยางจ้อง)
ครู กศน.ตำบลกระสัง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| ๒. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๔. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๑๑ ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| ๒. นางสาวศศิ์กิตติ์ กองทรัพย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายกรงรัตน์ คำยางจ้อง | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายยอดชาย สุทธิมาศมงคล | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวพรศรี ทะนวนรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นายปวีตร พรหมกลาง | ครู กศน.ตำบล |
| ๗. คณะครูกศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|--------------------------|--------------|
| ๑. นายกรงรัตน์ คำยางจ้อง | ครู กศน.ตำบล |
|--------------------------|--------------|