

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง**

**ความเป็นมา**

ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาควันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขาย ง่าย ง่าย ง่าย เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ธรรมชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

**หลักการของหลักสูตร**

หลักสูตรการศึกษาอาชีพนานาไส้กรอกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

หลักสูตรนานาไส้กรอกมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาไส้กรอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาไส้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

**กลุ่มเป้าหมาย**

1. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีความรู้ และต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมู จำนวน 3 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

-ภาคปฏิบัติ จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

การเรียนรู้ใช้เวลา 3 ชั่วโมง

- 1.เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
- 2.เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสุนทรนาโมไส้กรอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสุนทรนาโมไส้กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต
5. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

### โครงสร้างเนื้อหาหลักไส้กรอกหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การแปรรูปการทำให้กรอกหมู	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำให้กรอกหมูได้	-การแปรรูปอาหารเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน	-อธิบาย/บรรยาย/สาธิต ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	20 นาที	-
2	การแปรรูปอาหารการทำให้กรอกหมู	-ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภทหมูที่นำมาแปรรูปในการทำให้กรอกหมู	<b>อธิบาย/บรรยาย/สาธิต</b> -การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ -ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ -ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	20 นาที	-
3	การแปรรูปอาหารการทำให้กรอกหมู	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำให้กรอกหมูได้	-ส่วนผสมในการทำให้กรอกหมู	<b>อธิบาย/บรรยาย/สาธิต</b> -เนื้อหมูและมันหมู 1 ก.ก -ข้าวสุก 2 ถ้วย(พักไว้จนเย็น) -ไส้หมูสำหรับยัดไส้ 100 กรัม -รากผักชี 3 ราก -กระเทียม 20 กลีบ -พริกไทยขาว 1 ช้อนโต๊ะ -น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ -เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ -ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ	20 นาที	-
4	การแปรรูปอาหารการทำให้กรอกหมู	ผู้เรียนสามารถบอกวิธีการทำให้กรอกหมูได้	-ขั้นตอนการทำให้กรอกหมู	<b>อธิบาย/บรรยาย/สาธิต</b> -นำพริกไทยขาวใส่ลงในครกใส่กระเทียมสดใส่รากผักชีตำให้แหลก -นำเนื้อหมูไปบดแล้วคลุกเคล้าผสมกับเครื่องโขลก ปรุงรสด้วยเกลือ ผงปรุงรส และน้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน -นวดประมาณ 5 นาที ใส่ข้าวหุงสุกลงไป นวดอีกนิดหน่อย  นำส่วนผสมไปใส่ไมโครเวฟสักครู่ชิมรสตามชอบก่อนที่ยัดไส้	30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>-เอาไส้มาทำการยัด ยัด ส่วนผสมให้พอหลวมๆไม่ต้องแน่นมาก</p> <p>-พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูกเลือกขนาดตามชอบบีบใส่เป็นข้อๆ แล้วบิดๆหมุนๆทำเสร็จนำมาผึ่งลมอย่างน้อย 1 วันถ้าอยากให้เปรี้ยวก็หลายวันหน่อย</p> <p>-นำมาย่างไฟอ่อนๆพลิกกลับด้านให้สุกเท่ากัน แล้วรับประทานได้</p>		
				รวม	1 ชั่วโมง 30นาที	1 ชั่วโมง 30นาที

## โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมู จำนวน 3 ชั่วโมง

### แนวคิด

วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน ไส้กรอกหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาควันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

### จุดประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีทักษะในการทำไส้กรอกหมู
2. นำความรู้และทักษะการทำไส้กรอกหมูเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

### ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียน 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู
- เรื่องที่ 1. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

#### เรื่องที่1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

### จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

1. เกิดทักษะความรู้ความเข้าใจความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอกและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่1 ความสำคัญในการทำไส้กรอกหมู
- ตอนที่2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู
- ตอนที่ 3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

## 1.ความสำคัญการทำไส้กรอกหมู

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชนทำไส้กรอก ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยไส้กรอกถือเป็นอาหาร จานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์รสชาติและรูปแบบ ที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพ ที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเองชุมชน และสังคม

## 2.การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

ไส้กรอกหมูเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูที่นิยมบริโภคในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและแพร่กระจายไปทั่วประเทศโดยอาศัยเทคนิควิธีการที่สืบทอดกันมานาน และได้พัฒนารสชาติ วิธีการ เครื่องปรุง หลักในการทำไส้กรอกหมูประกอบไปด้วย เนื้อหมู มันหมู เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ไส้หมู รากผักชี พริกไทย น้ำตาลทรายผงปรุงรส ไม่มีสารเจือปน สามารถทำเป็นอาชีพ หรือทำเพื่อรับประทานเองได้

## 3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

เพื่อหารายได้และเป็นการถนอมอาหารอีกรูปแบบหนึ่ง สามารถทำเป็นอาชีพและมีรายได้อย่างมั่นคง สามารถทำไส้กรอกได้อย่างมีคุณภาพ รู้จักการตลาดต้นทุนการผลิตไส้กรอก มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ สามารถจัดการการตลาดในการประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ได้การกระจายไส้กรอกไปสู่ผู้บริโภค จัดทำบัญชีรายรับ รายจ่ายและวางแผนการตลาด

## เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

### จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

- 2.1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตร นานาไส้กรอก
- 2.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาไส้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
- 2.3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

### ขอขำเนื้อหา

ตอนที่ 1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

ตอนที่ 2 ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

1. ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

1.1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1.2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไส้กรอกหมู

1.3. จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติ

1.4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

-เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ

-คัดเลือกเนื้อหมู

-เตรียมวัสดุอุปกรณ์

2. ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู

-หมูและมันหมู 1 กิโลกรัม

-ข้าวสุก 2 ถ้วย

-ไส้หมูสำหรับยัดไส้ 100 กรัม

-รากผักชี 3 ราก

-กระเทียม 20 กลีบ

-พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ

-น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

-เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

-ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำไส้กรอกหมู

1. นำพริกไทย กระเทียมสด รากผักชี ลงใส่ครกแล้วตำให้ละเอียด

2. นำเนื้อหมูไปบดแล้วคลุกเคล้ากับเครื่องที่โขลกปรุงรสด้วยเกลือ ผงปรุงรสและน้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน นวดประมาณ 5 นาที ใส่ข้าวหุงสุกลงไป นวดอีกครั้งนำส่วนผสมไปยัดเข้าไส้

3. พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูกเลือกขนาดตามความเหมาะสมบีบไล่ให้เป็นข้อแล้วบิดๆ หมุนๆ ทำเป็นข้อๆ ทำเสร็จแล้วนำไปผึ่งลมอย่างน้อย 1 วัน ถ้าอยากเปรี้ยวก็หลายวันหน่อย

4. นำมาย่างไฟอ่อนๆ คอยพลิกกลับด้านจะได้สุกเท่ากัน ระหว่างย่างตัวไส้กรอกจะพองและตึงมาก คอยเอาไม้แหลมจิ้มอากาศออกทำให้สุกง่ายไม่แตก และรับประทานได้



## ไส้กรอกอีสาน

### ส่วนผสม ไส้กรอกอีสาน

1. หมูและมันหมู 1 กิโลกรัม
2. ข้าวสุก 2 ถ้วย (พักไว้จนเย็น)
3. ไส้หมูสำหรับยัดไส้ 100 กรัม
4. รากผักชี 3 ราก
5. กระเทียม 20 กลีบ
6. พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ
7. พริกไทยขาว 1 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ
10. ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำไส้กรอก



1. นำพริกไทยดำและพริกไทยขาวใส่ลงในครก



2. ใส่กระเทียมสด



3. ใส่รากผักชี (ถ้ามี) หรือก้านผักชี ตำให้แหลก





4. นำเนื้อหมูไปปดแล้วคลุกเคล้าผสมกับเครื่องโขลก ปรงรสด้วยเกลือ ผงปรงรส และน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน นวดประมาณ 5 นาที ใส่ข้าวหุงสุกลงไป นวดอีกนิดหน่อย นำส่วนผสมไปใส่ไมโครเวฟสักครู่ ชิมรสตามชอบก่อนที่จะยัดเข้าไส้



5. ในสูตรใช้เครื่องยัดไส้เลยจะสะดวกกว่า ถ้าใครไม่มีใช้ขวดน้ำเปล่า ตัดตัวขวดให้เหลือแค่ตรงปากขวด แล้วเอาไส้มาทำการยัดมือได้ ยัดส่วนผสมให้พอหลวม ๆ ไม่ต้องแน่น เดี่ยวจะแตกเสียก่อน



6. พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูก เลือกลงขนาดใหญ่-เล็กตามชอบ (ในสูตรไม่ใช่เชือกและไม่ทำแบบยาวมาก ทำเป็นข้อเล็ก ๆ พอคำ เพราะชอบแบบเล็ก ๆ) บีบไส้ให้เป็นข้อแล้วก็บิด ๆ หมุน ๆ ตัวไส้ก็จะอยู่ ไม่คลายออก ทำเสร็จแล้วก็นำมาผึ่งลมอย่างน้อย 1 วัน ถ้าอยากให้เป็นเปรี้ยวก็หลายวันหน่อย



7. นำมาย่างไฟอ่อนๆ คอยพลิกกลับด้านจะได้สุกเท่ากัน ระหว่างย่างตัวไส้กรอกจะพองและตึงมาก คอยเอาไม้แหลมจิ้มให้อากาศออกและทำให้สุกง่ายไม่แตกด้วย นำขึ้นมาจากเตาก็เอากรไรกรตัด พร้อมขายค่ะ





## คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกหมู

### คณะที่ปรึกษา

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1.นางนุจรีย์ ส่องสพ   | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2.นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 3.นางศุภกานต์ อุปสาร  | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 4.นายวุฒิชัย สุภาพ    | ครูอาสาสมัครฯ               |

### ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์
2. นางจิรา เจริญรัมย์ ครูกศน.ตำบล
- 3.คณะครูกศน.อำเภอกระสัง

### ผู้เรียบเรียงข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

- 1.นายอดิศักดิ์ ปักเคยะกา ครูกศน.ตำบล