



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกเนื้อ
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

สกร.ระดับอำเภอเมืองมหาสารคาม จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน ทุกช่วงวัย“สกร.เพื่อประชาชน”โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยาสัณห์ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาด แรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุ และการ พัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัล ที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการ มีงานทำ Reskill Upskill” และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่ จำเป็นในการทำงาน ให้ สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือ การพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทาง ด้านอาหาร โดยการรวมกลุ่มกัน ประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าไหม การทอผ้าคลุมไหล่ย้อมสีจาก ธรรมชาติ เพื่อรองรับการเติบโตในอนาคต สามารถสร้างรายได้ สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมการขายออนไลน์ รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่ม วิชาการทำขนมเปียกปูนอำเภอเมืองมหาสารคามได้เป็นอย่างดี

ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจ เร่งด่วน ดังกล่าว สกร.อำเภอเมืองมหาสารคาม ได้เห็น ความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์ตามความสนใจของ กลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่ สกร.ระดับอำเภอเมืองมหาสารคามจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพพระยาสัณห์รูปแบบ กลุ่มสนใจ ให้กับประชาชนทั่วไปในเขตอำเภอเมือง ตามความสนใจ เพื่อลดราย จ่าย เพิ่มรายได้ใน ครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข และเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความ มั่นคงต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. ความเป็นมา	๑
๒. หลักการของหลักสูตร	๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๔. กลุ่มเป้าหมาย	๒
๕. ระยะเวลา	๒
๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้	๒
๗. สื่อการเรียนรู้	๒
๘. การวัดและประเมินผล	๓
๙. การจบหลักสูตร	๓
๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
๑๑. การเทียบโอน	๕
๑๒. โครงสร้างหลักสูตร	๖
๑๓. แบบทดสอบก่อนเรียน	๙
๑๔. ใบความรู้	๑๐
๑๕. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๒
๑๖. แบบทดสอบหลังเรียน	๑๓

ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกเนื้อ
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ (กลุ่มสนใจ)

๑. ความเป็นมา

ไส้กรอกเนื้อเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยภาควันออกเฉียงเหนือ และคนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อขายง่าย เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

ไส้กรอกเนื้อเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ มีกรรมวิธีในการทำที่ง่าย ใช้เวลาไม่นาน วัตถุดิบในการทำหาได้ง่ายในท้องถิ่น คือ เนื้อวัวที่ใช้นำมาเป็นส่วนผสมหลักของขนมชนิดนี้ รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นอาหารที่ทำรับประทานเองในครอบครัวได้และทำขายเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

๒. หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนานาไส้กรอกมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาไส้กรอกเนื้อ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาไส้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

๓. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ ในการทำไส้กรอกเนื้อ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำไส้กรอกเนื้อ และนำไปเป็นการประกอบอาชีพ

หลักและอาชีพเสริมได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรขนมไทยโบราณ และตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลัก

ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๔. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพจากการทำไส้กรอกเนื้อ

๕. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๒ ชั่วโมง

๖. การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การระดมสมอง (Brainstorming)
๓. การอภิปราย (Discussion Method)
๔. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
๕. การฝึกปฏิบัติ

๗. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ศึกษาจากคลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย
๒. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติ และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำให้กรอกเนื้อ

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำให้กรอกเนื้อ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการจัดจำหน่ายไส้กรอกเนื้อ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ ในการไส้กรอกเนื้อ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำไส้กรอก และนำไปเป็นการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรอาหารไทยโบราณ และตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๑. ความสำคัญในการทำไส้กรอกเนื้อ ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ ๒.๑.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๒.๑.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๑.๓ หลักการตลาด ๒.๑.๔ กรรมวิธี ๒.๑.๕ การขนส่ง ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกเนื้อ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓.แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกเนื้อ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกเนื้อ สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ การทำ - กรรมวิธี ในการทำให้กรอก - การดูแล/การ เก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ การดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือ จำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกเนื้อ ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกเนื้อใบเตย ๒.๒.๑ วิธีทำให้กรอกเนื้อใบเตย ๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บ รักษา ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยาการบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำให้กรอกเนื้อ ๒.๒ อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำให้กรอกเนื้อ ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน การทำให้กรอกเนื้อ ๒.๔ วิทยาการบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำให้กรอกเนื้อ	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยาการ/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓. แบบประเมินผลงานผู้เรียน		๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำไส้กรอก เนื้อ	๓.๑บริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอก เนื้อ - การดูแลรักษา คุณภาพเนื้อ - ลดต้นทุนในการผลิต ๓.๒จัดการการตลาด - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้ บริการ/ คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการ บริการ ๓.๓จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑วิเคราะห์ศักยภาพใน การ ประกอบอาชีพการการทำ ไส้กรอกเนื้อ ๓.๓.๒แก้ปัญหาความ	๓.๑การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพทำไส้กรอกเนื้อ สดได้ ๓.๑.๑การวางแผน ๓.๑.๒การเก็บรักษาคุณภาพ ของไส้กรอกเนื้อ ๓.๑.๓ การลดต้นทุน ๓.๑.๔การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด	วิธีทำ ๑. เตรียมไส้กรอกกับ กระเทียม คนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือ คือ น้ำตาลทราย ลงไป คนให้เข้ากัน ๒. กวนไส้กรอกเนื้อ นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแบ่งอาจจะสุก ทำให้เป็นลิ้มได้ กวน แป้งไปเรื่อย ๆ ไปใน ทิศทางเดียวกัน ด้วย ความเร็วสม่ำเสมอ ใช้ เวลาประมาณ ๓๐-๔๐ นาที	ในกระบวนการจัดการ เรียนรู้ใช้สื่อที่ หลากหลาย เช่น สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิ ปัญญท้องถิ่นให้ ความรู้ ๒. VCD / หนังสือ ๓. Internet ๔. ศึกษาดูงานจาก กลุ่มอาชีพตัวอย่าง/ แหล่งเรียนรู้	๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและ หลังเรียน ๒. การประเมินผลงาน ก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถ สร้างรายได้และ จบหลักสูตร ๓. แบบประเมินผลงาน ผู้เรียน		๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำให้กรอก เนื้อ			หรือจนกว่าตัวเนื้อจะสุก เป็นมันวาว ๓. จัดเสิร์ฟ นำส่วนผสม ไปเทใส่พิมพ์ที่ทา น้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้า ให้เรียบ ๆ หลังจากนั้น จึงนำไปพักจนเย็น				๑ ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำไส้กรอกเนื้อคืออะไร?

- ก. เนื้อ
- ข. แป้งสาลี
- ค. แป้งมัน
- ง. แป้งข้าวโพด

๒. น้ำในไส้กรอกเนื้อมีบทบาทอะไร?

- ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม
- ข. ทำให้ขนมนุ่ม
- ค. เพิ่มความหวาน
- ง. เพิ่มความกรอบ

๓. การนึ่งไส้กรอกเนื้อควรใช้เวลาเท่าไร?

- ก. ๑๐-๑๕ นาที
- ข. ๑๕-๒๐ นาที
- ค. ๒๐-๒๕ นาที
- ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ในขั้นตอนการเตรียมส่วนผสม ต้องใส่อะไรเพื่อให้ขนมมีรสชาติ? ก.

- น้ำตาลทราย
- ข. น้ำตาลปีบ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. น้ำตาลไอซิ่ง

๕. ทำไมเราต้องทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบก่อนเทส่วนผสมลงในพิมพ์?

- ก. เพื่อให้ขนมติดพิมพ์ง่าย
- ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์
- ค. เพื่อเพิ่มรสชาติ
- ง. เพื่อให้ขนมกรอบ

ใบความรู้

ไส้กรอกเนื้อคืออะไร?

ไส้กรอกเนื้อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูที่นิยม บริโภค ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและแพร่กระจายไปทั่วประเทศโดยอาศัยเทคนิควิธีการที่สืบทอดกันมานาน และได้พัฒนารสชาติ วิธีการ เครื่องปรุง หลักในการทำไส้กรอกหมูประกอบไปด้วย เนื้อหมู มันหมู เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ไส้หมู รากผักชี พริกไทย น้ำตาลทรายผงปรุงรส ไม่มีสารเจือปน สามารถทำเป็นอาชีพ หรือทำเพื่อรับประทานเองได้บ้าน

ส่วนผสม ไส้กรอกอีสาน

๑. หมูและมันหมู ๑ กิโลกรัม
๒. ข้าวสุก ๒ ถ้วย (พักไว้จนเย็น)
๓. ไส้หมูสำหรับยัดไส้ ๑๐๐ กรัม
๔. รากผักชี ๓ ราก
๕. กระเทียม ๒๐ กลีบ
๖. พริกไทยดำ ๑ ช้อนโต๊ะ
๗. พริกไทยขาว ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ
๙. เกลือ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ
๑๐. ผงปรุงรส ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้กรอก



๑. นำพริกไทยดำและพริกไทยขาวใส่ลงในครก



๒. ใส่กระเทียมสด



๓. ใส่รากผักชี (ถ้ามี) หรือก้านผักชี ตำให้แหลก



๔. นำเนื้อหมูไปบดแล้วคลุกเคล้าผสมกับเครื่องโขลก ปรงรสด้วยเกลือ ผงปรงรส และน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน นวดประมาณ ๕ นาที ใส่ข้าวหุงสุกลงไป นวดอีกนิดหน่อย นำส่วนผสมไปใส่ หม้อโครเวฟสักครู่ ชิมรสตามชอบก่อนที่จะยัดเข้าไส้



๕. ในสูตรใช้เครื่องยัดไส้เลยจะสะดวกกว่า ถ้าใครไม่มีใช้ขวดน้ำเปล่า ตัดตัวขวดให้เหลือแค่ตรงปาก ขวด แล้วเอาไส้มาทำการยัดมือได้ ยัดส่วนผสมให้พอหลวม ๆ ไม่ต้องแน่น เดียวจะแตกเสียก่อน



๖. พอเสร็จแล้วใช้เชือกผูก เลือกขนาดใหญ่-เล็กตามชอบ (ในสูตรไม่ใช่เชือกและไม่ทำแบบยาวมาก ทำเป็นข้อเล็ก ๆ พอคั่ว เพราะชอบแบบเล็ก ๆ) บีบไส้ให้เป็นข้อแล้วก็บิด ๆ หมุน ๆ ตัวไส้ก็จะอยู่ ไม่คลายออก ทำเสร็จแล้วก็นำมาผึ่งลมอย่างน้อย ๑ วัน ถ้าอยากให้เปรี้ยวก็หลายวันหน่อย



๗. นำมาย่างไฟอ่อนๆ คอยพลิกกลับด้านจะได้สุกเท่ากัน ระหว่างย่างตัวไส้กรอกจะพองและตึงมาก คอยเอาไม้แหลมจิ้มให้อากาศออกและทำให้สุกง่ายไม่แตกด้วย นำขึ้นมาจากเตาก็เอากรรไกรตัด พร้อมขายค่ะ

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. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำไส้กรอกเนื้อคืออะไร?

- ก. เนื้อ
- ข. แป้งสาลี
- ค. แป้งมัน
- ง. แป้งข้าวโพด

๒. น้ำในไส้กรอกเนื้อมีบทบาทอะไร?

- ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม
- ข. ทำให้ขนมนุ่ม
- ค. เพิ่มความหวาน
- ง. เพิ่มความกรอบ

๓. การนึ่งไส้กรอกเนื้อควรใช้เวลาเท่าไร?

- ก. ๑๐-๑๕ นาที
- ข. ๑๕-๒๐ นาที
- ค. ๒๐-๒๕ นาที
- ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ในขั้นตอนการเตรียมส่วนผสม ต้องใส่อะไรเพื่อให้ขนมมีรสชาติ? ก.

- น้ำตาลทราย
- ข. น้ำตาลปีบ
- ค. น้ำผึ้ง
- ง. น้ำตาลไอซิ่ง

๕. ทำไมเราต้องทาน้ำมันหรือใช้กระดาษรองอบก่อนเทส่วนผสมลงในพิมพ์?

- ก. เพื่อให้ขนมติดพิมพ์ง่าย
- ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์
- ค. เพื่อเพิ่มรสชาติ
- ง. เพื่อให้ขนมกรอบ

เฉลยแบบทดสอบ

๑. ก. เนื้อ

๒. ก. ให้สีเขียวและกลิ่นหอม

๓. ง. ๒๕-๓๐ นาที

๔. ข. น้ำตาลปีบ

๕. ข. เพื่อให้ขนมไม่ติดพิมพ์