

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพและการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) กศน. อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพรขึ้น การทำไส้กรอกสมุนไพร ถือเป็นส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้มีสุขภาพดีได้อีกทางหนึ่งด้วย อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมและการอนุรักษ์พืชสมุนไพรในชุมชน และช่วยให้คนรุ่นหลังได้รู้จักประโยชน์จากสมุนไพรชนิดต่างๆ และสามารถนำสมุนไพรที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปหรือนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพของตนเอง คนในครอบครัวและชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่เน้นการใช้สมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๒. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ร่างกายจะได้รับเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำไส้กรอกสมุนไพร
3. ผู้เรียนสามารถทำไส้กรอกสมุนไพรได้
4. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพร การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
5. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|---|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร | ๑. มีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของไส้กรอกสมุนไพรได้ | ๑. วัฒนธรรมการบริโภคไส้กรอกสมุนไพร ๒. ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ ๓. ประเภทของไส้กรอกสมุนไพร | ๑. วิทยากร ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพรในรูปแบบที่เหมาะสม ๒. วิทยากรให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมการบริโภค ประโยชน์ ประเภทของไส้กรอกสมุนไพร | ๑ | - |
| ๒. | การเลือกวัตถุดิบและการทำไส้กรอกสมุนไพร | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำไส้กรอกสมุนไพร รู้จักเครื่องมืออุปกรณ์สามารถเลือกใช้วัตถุดิบมาประกอบการทำไส้กรอกสมุนไพรได้อย่างถูกต้อง | ๑. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำไส้กรอกสมุนไพร | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิธีการทำไส้กรอกสมุนไพร ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ | - | ๔ |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|---|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - สูตรของการทำไส้ไส้กรอกสมุนไพร ๒. สานิต/ฝึกปฏิบัติ - การทำไส้กรอกสมุนไพร | การเลือกสถานประกอบการและสถานที่จำหน่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกสมุนไพร ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำไส้กรอกและบรรจุภัณฑ์ | | |
| ๓. | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพร | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพและสามารถกำหนดแนวทางในการป้องกันและแก้ไข้ปัญหา | ๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข้ | ๑. วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพร การดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง | ๑ | - |
| รวม | | | | | ๒ | ๔ |

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. สื่อบุคคล/ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางลาวัญญ์ รั้งงาม | ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางฉัญลักษณ์ ระดมงาม | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายรัฐสันต์ เลี้ยววานิชย์ | ตำแหน่ง ครู ศรช. |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

๑. นางนิตยา บุญทวี

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางลาวัญญ์ รั้งงาม)
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัด.....

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชม. |
|--------------------------|--|--|--------------------------------------|
| วันที่..... เวลา..... | ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำไส้กรอกสมุนไพร -วัฒนธรรมการบริโภคไส้กรอก สมุนไพร -ประโยชน์ คุณค่าทาง โภชนาการ -ประเภทของไส้กรอกสมุนไพร ๒. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้ กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของ การทำไส้กรอกสมุนไพร - สูตรของการทำไส้กรอก สมุนไพร ๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - การทำไส้กรอกสมุนไพร | ๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การทำไส้กรอกสมุนไพร ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำไส้ กรอกสมุนไพร ๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การ เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, ชามผสม,กรวย ,เชือกมัด วัตถุดิบ -ไส้เทียม, หมูบดผสมมัน,เกลือ ,ผงปรุงรส,น้ำตาลทราย, กระเทียม, ข้าวสวย, พริกไทย เม็ด, ตะไคร้, ใบมะกรูด ๓. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้ กรอกสมุนไพร ๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำไส้ กรอกและบรรจุภัณฑ์ | ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง |
| วันที่..... เวลา..... | ๑. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้ กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของ การทำไส้กรอกสมุนไพร - สูตรของการทำไส้สมุนไพร | ๑. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การ เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, ชามผสม,กรวย ,เชือกมัด วัตถุดิบ -ไส้เทียม, หมูบดผสมมัน,เกลือ ,ผงปรุงรส,น้ำตาลทราย, | ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง |

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชม. |
|-------------------|---|--|------------------------------|
| | ๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - ไล่กรอกสมุนไพร | กระเทียม, ข้าวสวย, พริกไทย เม็ด, ตะไคร้, ใบมะกรูด ๒. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไล่ กรอกสมุนไพร ๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำไล่ กรอกและบรรจุภัณฑ์ | |
| | ๓. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไล่กรอก สมุนไพร ๓.๑ การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๓.๒ เทคนิค กลยุทธ์ และ วิธีการขาย ๓.๓ ปัจจัยเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพแนวทางในการ ป้องกันแก้ไข | ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไล่กรอก สมุนไพรการดำเนินการตาม กระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า ฯลฯ การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมี แนวทางในการจัดการความ เสี่ยง | |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม