หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเชื่อเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การทำไส้กรอกเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้านโดยมากมักจะใช้เนื้อหมูเนื้อวัวและเนื้อควายซึ่งนำไปปรุงรสแล้วนำไปตากแดดให้แห้งจะสามารถเก็บเป็นเนื้อสัตว์ไว้รับประทานได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ เลือกให้เขามาทำงานมีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำไส้กรอกเพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทาง

จากเหตุผลดังกล่าว กศน.ตำบลขวาวใหญ่ จึงได้จัดโครงการหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำไส้กรอก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้นสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถรวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรพี่แมนได้พี่ดวลเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลาและการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำไส้กรอก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปอาหารการทำไส้กรอก

กลุ่มเป้าหมาย

๑.ประชาชนทั่วไปและผู้สนใจ
๒. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ จำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำไส้กรอก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอก	๑.ความรู้เบื้องต้น - ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร -รูปแบบต่าง ๆ การแปรรูปอาหาร ๒.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ๓.การเลือกเนื้อเพื่อมาทำไส้กรอก ๔.วิธีทำไส้กรอก	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อออนไลน์ แหล่งเรียนรู้ ๒.การบรรยาย / สาธิต จากวิทยากร ๓.ฝึกปฏิบัติจริง ๔.การประเมิน	๑ ๑	๔ ๔

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเตอร์เน็ต

๓. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา

๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ จบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

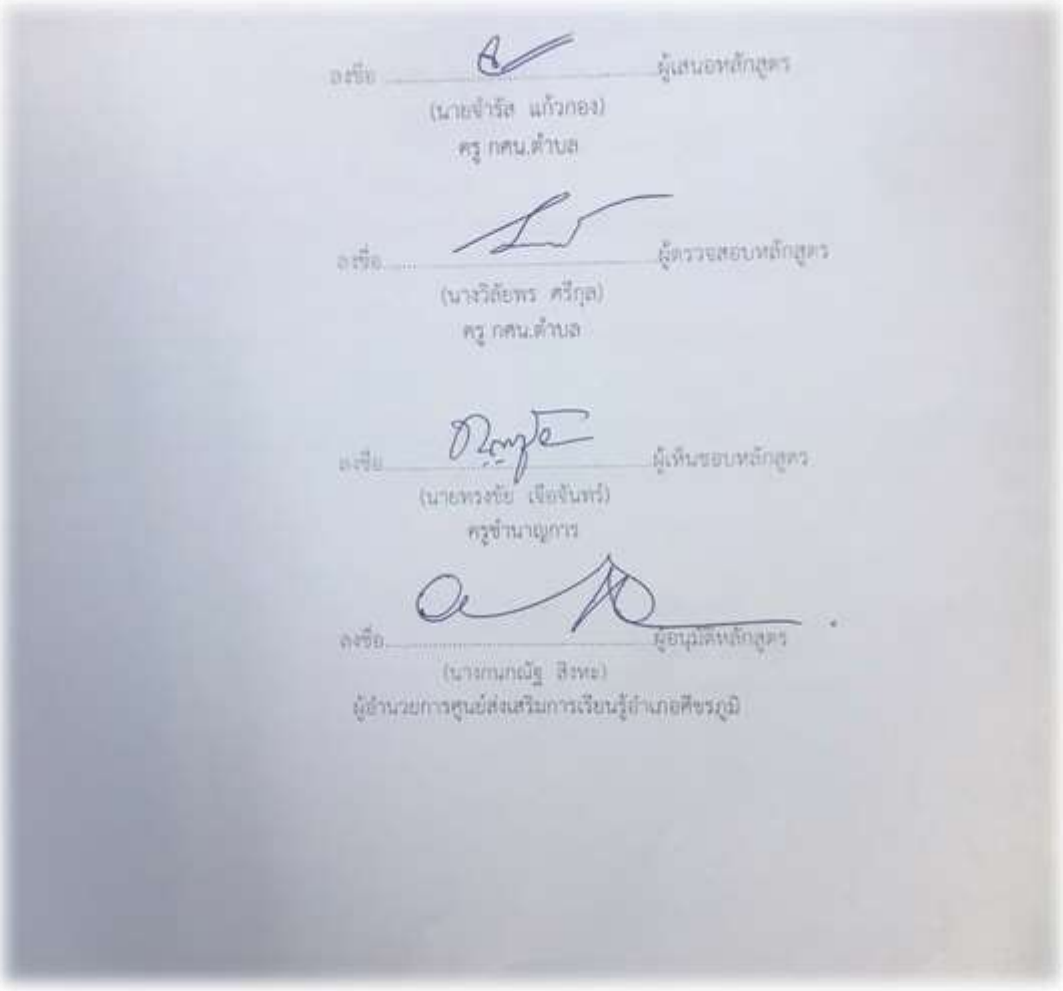
๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำไส้กรอก สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น


ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นายชำรัส แก้วกอง)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิลัยพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เมืองจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้
วิทยากร นางบัวบาน แก้วพินิจ
หลักสูตร การทำไส้กรอก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
วันที่ ๑๒ – ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
สถานที่ กศน.ตำบลขวาวใหญ่ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ ก.ค.๖๖	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๑.ความรู้เบื้องต้น - ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร -รูปแบบต่าง ๆการแปรรูปอาหาร	ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง
๑๓ ก.ค.๖๖	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๒.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ๓.การเลือกเนื้อเพื่อมาทำไส้กรอก ๔.วิธีทำไส้กรอก	ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางบัวบาน แก้วพินิจ)
วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖