


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำไส้กรอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์


ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ไส้กรอก เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ที่ได้จากการนำเนื้อมาบด ผสมกับเกลือ และเครื่องปรุงรสแล้วบรรจุในไส้ เพื่อทำให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก ซึ่งคนในชุมชนสามารถทำทานเองที่บ้าน เป็นการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลาานาน และเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้กับผู้ที่สนใจฝึกอาชีพ เพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ตำบลหนองหลวง

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการขายไส้กรอก - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายไส้กรอก ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการขายไส้กรอกพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำไส้กรอก	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำไส้กรอกได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำไส้กรอก ๑. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอก ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube




วิธีการทำไส้กรอก

การวัดผลประเมินผล

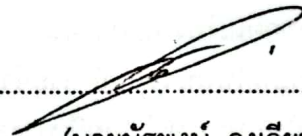
๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

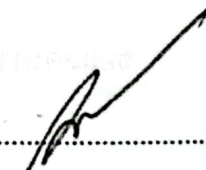
ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางอำพร พิมพังงาม)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวกุลธิดา ตันโสภา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางอำพร พิมพังาม

หลักสูตรการทำไส้กรอก จำนวน ๒ ชั่วโมง

ในวันที่ ๒๔ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๒ ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ บ้านโนนดู่ หมู่ที่ ๒ ตำบลคำผง อำเภอโนนนารายณ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ ม.ค. ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพการขายไส้กรอก พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอน การทำไส้กรอก ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือจำหน่าย	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....อำพร.....วิทยากร

(นางอำพร พิมพังาม)

วันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๖๖