

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไส้กรอกหมู จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพ ของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขัน การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่า เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นมาทดแทนหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ

การทำไส้กรอกหมู เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม และเป็นของฝากสำหรับผู้รักใคร่ชอบพอกันของ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจการทำไส้กรอกหมู เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนศึกษากระบวนการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร
๒. เพื่อให้เรียนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการถนอมอาหารการทำไส้กรอกหมู
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการถนอมอาหารการทำไส้กรอกหมู
๔. เพื่อสร้างอาชีพเสริมในชุมชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### คุณธรรมจริยธรรม

๑. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป และผู้สนใจ
๒. ประชาชนที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

### ระยะเวลา

- จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
- ทฤษฎี ๕ ชั่วโมง
  - ปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการใส่กรอกหมู เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มี คำแนะนำ สำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำใส่กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต
๕. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

### วันที่ เดือน ปี ที่เรียน

วันที่ ๓ - ๕ เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖

### สถานที่เรียน

กคน.ตำบลสำโรงทาบ อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง   | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--|--|--|---|--------------|---------|
|     |  |  |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | -ช่องทางในการประกอบอาชีพ   | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ความรู้พื้นฐานการทำไส้กรอกหมู<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำไปใช้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู<br>๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู | ๑.ความรู้พื้นฐาน การทำไส้กรอกหมู<br>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไส้กรอกหมู<br>- ความต้องการของ ตลาด<br>- การลงทุนและการ หาแหล่งเงินทุน<br>- การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ กระบวนการจัดตั้ง กลุ่ม<br>- แหล่งเรียนรู้ /ภูมิปัญญาท้องถิ่น<br>๓. ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- ส่วนประกอบการทำไส้กรอกหมู<br>๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ | ๓ ชั่วโมง    |         |
| ๒   | -ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู<br>- ขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำไส้กรอกหมู  | ๑.การคัดเลือก วัตถุดิบและอุปกรณ์ ใน<br>๒.การทำไส้กรอก หมูการเลือกไส้หมูและวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสมและเครื่องปรุง<br>๓.ให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการกรอกไส้หมู การตากไส้กรอกประกอบอาชีพการทำไส้กรอก   | ๑.วิทยากรคัดเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกหมูและสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอก -วิธีการทำไส้กรอกหมู<br>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร                               | ๕ ชั่วโมง    |         |
| ๓   | - วิธีการจัดการแผนการตลาด  | ๑. วิทยากรสาธิตให้ความรู้เกี่ยวกับ แผนการตลาด  | ๑. วิธีการสร้างจุดขาย โลโก้<br>๒. การประชาสัมพันธ์<br>๓. เทคนิคการขาย<br>๔.การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย   | ๑. วิทยากรสาธิตและให้ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องวิธีการสร้างจุดขาย โลโก้ การประชาสัมพันธ์เทคนิคการขายไส้กรอก ๒.วิทยากรสาธิตและให้ ผู้เรียนฝึกการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย     | ๒ ชั่วโมง    |         |

|   |                     |   |   |  |  |           |
|---|---------------------|---|---|--|--|-----------|
| ๔ | การขายสินค้าออนไลน์ | ๑.ครู กศน.ตำบลบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ | ๑.การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instargram รวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ | ๑.ครู กศน.ตำบลบรรยาย และอธิบายเกี่ยวกับการขาย สินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ |  | ๕ ชั่วโมง |
|---|---------------------|---|---|--|--|-----------|

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้,
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้วุฒิบัตร

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร


๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา


## การเทียบโอน


ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวอภัสรา สุภนาม)  
หัวหน้าการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอสำโรงทาบ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ