

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์**  
**( ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๖ )**



**ความเป็นมา**

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรเป็นฐาน (Career – Based Education ) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill cjt new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชนทั่วไป หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพรถือเป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่มีผู้เรียนสนใจ เพราะเน้นการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มาปรับปรุง แปรรูป เป็นการถนอมอาหารเพื่อให้รับประทานได้นานขึ้นและสามารถนำองค์ความรู้มาพัฒนาและต่อยอดอาชีพเพื่อเป็นการค้าเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่เน้นการใช้สมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบเพื่อเสริมภูมิคุ้มกัน

โรค

๒. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ร่างกายจะได้รับ เพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรค

๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย

๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำไส้กรอกสมุนไพร

๓. ผู้เรียนสามารถทำไส้กรอกสมุนไพรได้

๔. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพร การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย

๕. 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.	การเลือกวัตถุดิบและการทำไส้	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำไส้กรอกสมุนไพร	๑. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้กรอกสมุนไพร	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ	-	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	กรอกสมุนไพรรู้จักเครื่องมืออุปกรณ์สามารถเลือกใช้วัตถุดิบมาประกอบการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้ได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> <li>- เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ</li> <li>- วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> <li>- สูตรของการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิธีการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> <li>๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ</li> <li>๔. ฝึกปฏิบัติจริง               <ul style="list-style-type: none"> <li>๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> <li>๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม</li> <li>๓) ลงมือการผสมและทำไส้กรอกเพื่อบรรจุภัณฑ์</li> </ul> </li> </ul>			
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้	<ul style="list-style-type: none"> <li>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต</li> <li>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย</li> <li>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพและสามารถกำหนดแนวทางในการป้องกันและแก้ไข</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต</li> <li>๒. เทคนิค กลยุทธ์และวิธีการขาย</li> <li>๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพแนวทางในการป้องกันแก้ไข</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>๑. วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพรรู้</li> <li>๒. การดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</li> <li>๓. การเลือกสถานประกอบการ สถานที่จำหน่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> </ul>	๑	-
รวม					๒	๔

### สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| ๑.นางนิทรา วานูนาม        | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ  |
| ๒.นางสาวอรยา ไตรทิพย์     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายคุณภัทร อินทรนุช     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางสาวทิตติยา สวยรูป    | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นางสาวกัณฑ์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๖.นางสาวปรีชณา ไพเราะ     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

## คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

นางนิตยา บุญทวี

วิทยากร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางนิทรา วานูนาม)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

## 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. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร -วัฒนธรรมการบริโภคไส้กรอกสมุนไพร -ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ -ประเภทของไส้กรอกสมุนไพร ๒. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำไส้กรอกสมุนไพร - สูตรของการทำไส้กรอกสมุนไพร ๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - การทำไส้กรอกสมุนไพร	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำไส้กรอกสมุนไพร วัฒนธรรมการบริโภคไส้กรอกสมุนไพรประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการและประเภทของไส้กรอกสมุนไพร ๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, ชามผสม,กรวย,เชือกมัด วัตถุดิบ -ไส้เทียม,หมูบดผสมมัน,เกลือ,ผงปรุงรส,น้ำตาลทราย,กระเทียม,ข้าวสวย,พริกไทยเม็ด,ตะไคร้,ใบมะกรูด ๓. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกสมุนไพร ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำไส้กรอกและบรรจุภัณฑ์	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. การเลือกวัตถุดิบการทำไส้กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ	๑. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, ชามผสม,กรวย,เชือกมัด	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชม.
	<p>- วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>- สูตรของการทำไส้สมุนไพร</p> <p>๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</p> <p>- ไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๓.๑ การคิดราคาต้นทุนการผลิต</p> <p>๓.๒ เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย</p> <p>๓.๓ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพแนวทางในการป้องกันแก้ไข</p>	<p><u>วัตถุประสงค์</u></p> <p>- ใ้เทียม, หมูบดผสมมัน, เกลือ, ผงปรุงรส, น้ำตาลทราย, กระทียม, ข้าวสวย, พริกไทยเม็ด, ตะไคร้, ใบมะกรูด</p> <p>๒. ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๑) อธิบายขั้นตอนการทำไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม</p> <p>๓) ลงมือการผสมและทำไส้กรอกและบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกสมุนไพรการดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การจัดหาแหล่งสถานประกอบการและสถานที่จำหน่าย</p> <p>การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม