

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำไส้กรอก จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์**



**ความเป็นมา**

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ไส้กรอก เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ที่ได้จากการนำเนื้อมาบด ผสมกับเกลือ และเครื่องปรุงรสแล้วบรรจุในไส้ เพื่อให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก ซึ่งคนในชุมชนสามารถทำทานเองที่บ้าน เป็นการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลาาน และเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้กับผู้ที่สนใจฝึกอาชีพ เพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

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

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำไส้กรอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ตำบลคำผง

**ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี      จำนวน ๓ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ      จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายใส่กรอก - อธิบายส่วนประกอบ/วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายใส่กรอก ๒. แนะนำวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อันเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายใส่กรอกพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำใส่กรอก	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำใส่กรอกได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำใส่กรอกได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำใส่กรอก ๑. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำใส่กรอก ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

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



วิธีการทำใส่กรอก

การวัดผลประเมินผล

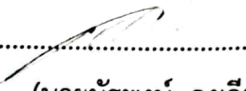
๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

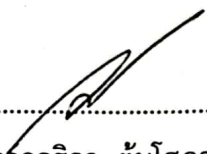
ลงชื่อ.....<sup>ชื่อ</sup>.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(นางอำพร ทิมพงาม)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

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

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

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

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