

หลักสูตรการทำไส้กรอกสเต็ก หลักสูตร 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษาออก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกสเต็ก เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด	1.1.ความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด 1.2.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด 1.3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด	1.1.ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ดได้ 1.2.ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ดได้ 1.3.ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ดได้	1.1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญ และความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด 1.2.วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด 1.3.วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด	30 นาที	-
2.	ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด	2.1.การเตรียมวัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์ในการทำไส้กรอกรสเด็ด -วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร	2.1.ผู้เรียนสามารถอธิบายวัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์ในการทำไส้กรอกรสเด็ด -วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร	2.1.วิทยากรอธิบายวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกรสเด็ด -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร		2 ชั่วโมง 30 นาที
3.	ทักษะ วิธีการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำไส้กรอกรสเด็ด	3.1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด -การเตรียม การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำไส้กรอกรสเด็ด -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร	3.1.ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ดได้ -สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำไส้กรอกรสเด็ด -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร	3.1.วิทยากรอธิบายการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด -ไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกกุ้งเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร		2 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2.วิธีการขั้นตอนการทำให้กรอก รสเด็ด -การทำไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกวุ้นเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร 3.3.การฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์และ ตกแต่ง ไส้กรอกพริกแกงหมู ไส้ กรอกวุ้นเส้น และไส้กรอกสมุนไพร	3.2.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการขั้นตอน การทำให้กรอกรสเด็ดได้ -การทำไส้กรอกพริกแกงหมู -ไส้กรอกวุ้นเส้น -ไส้กรอกสมุนไพร 3.3.ผู้เรียนสามารถทำการบรรจุภัณฑ์ พร้อมตกแต่ง ไส้กรอกพริกแกงหมู ไส้ กรอกวุ้นเส้น และไส้กรอกสมุนไพร	3.2.วิทยากรอธิบายวิธีการขั้นตอน และสาธิตการทำ ไส้กรอกพริกแกงหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และไส้กรอก สมุนไพร โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน 3.3.วิทยากรสาธิตการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งไส้กรอก พริกแกงหมู ไส้กรอกวุ้นเส้น และไส้กรอกสมุนไพร พร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		
4.	การบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพการทำ ไส้กรอกรส เด็ด	4.1.การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด -การลดต้นทุน -ช่องทางการตลาด/แบบออนไลน์	4.1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถใน การบริหารการทำไส้กรอกรสเด็ด 4.2.เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการ ทำไส้กรอกรสเด็ด	4.1.วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด -การลดต้นทุน -ช่องทางการตลาด / แบบออนไลน์ 4.2.วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำให้กรอกรสเด็ด
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำให้กรอกรสเด็ด
3. เนื้อหาวิชาการทำให้กรอกรสเด็ด
4. ใบความรู้เรื่องการทำให้กรอกรสเด็ด
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางขวัญเรือน ใจใหม่)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มุลโธสง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการหลักสูตรการทำไส้กรอกรสเด็ด

1. โครงการ หลักสูตรการทำไส้กรอกรสเด็ด

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกรสเด็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำให้กรอกรสเด็ด
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำให้กรอกรสเด็ด
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคลองพิไกร จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกรสเด็ด และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	18 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	11 พ.ค. 2569	6,155
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	8 มิ.ย. 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	15 มิ.ย. 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน ตำบล	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	19 มิ.ย. 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	19 มิ.ย. 2569	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	26 มิ.ย. 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 6,155 บาท ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- | | | |
|--|----------|-----------|
| 1.ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆ 300 บาท | เป็นเงิน | 1,800 บาท |
| 2.ค่าวัสดุ | เป็นเงิน | 3,405 บาท |
| 3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อๆ 120 บาท จำนวน 6 คน ขอเบิกเพียง | เป็นเงิน | 600 บาท |
| 4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อๆ 35 บาท จำนวน 6 คน ขอเบิกเพียง | เป็นเงิน | 350 บาท |

รวมทั้งสิ้น 6,155 บาท

8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการหลักสูตรการทำไส้กรอกรสเด็ด	-	-	6,155	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอรสา จรรยา ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนและเทศบาลตำบลคลองพิไกร
- วิทยากร
- อสม.ตำบลคลองพิไกร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกรสเด็ด และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำไส้กรอกรสเด็ด และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้
- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

- 1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางอรสา จรรยา)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกัมจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการกลุ่ม การทำไส้กรอกรสเด็ด

สถานที่จัด ศูนย์การเรียนรู้โคกหนองนา ผู้ใหญ่ขวัญเรือน ใจใหม่ หมู่ที่ 3 ตำบลคลองพิไกร

อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 19 มิถุนายน 2569

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 19 มิถุนายน 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 10.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1.วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ 2.ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอก 3.ความแป้นไปไดและทิศทางการประกอบอาชีพ 4.วิทยากรให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียนเกี่ยวกับการทำไส้กรอกรสเด็ด วิทยากร นางขวัญเรือน ใจใหม่	
10.30 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำไส้กรอกพริกแกงหมู ไส้กรอกกุ้งเสวน - การทำไส้กรอกพริกแกงหมู - การทำไส้กรอกกุ้งเสวน วิทยากร นางขวัญเรือน ใจใหม่	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-15.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกทักษะ - วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำไส้กรอกสมุนไพร - การทำไส้กรอกสมุนไพร - ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ วิทยากร นางขวัญเรือน ใจใหม่	
15.30 – 16.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์ วิทยากร นางขวัญเรือน ใจใหม่	
หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม		
เวลา 10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	