

### 1. โครงการฝึกอบรมอาชีพหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด (กลุ่มที่ 1)

#### 2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

##### - ด้านที่ 1 พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

##### - ด้านที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Up skill/ Re skill/ New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบหลักสูตรการศึกษา

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชนทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม ในศตวรรษที่ 21 และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

- สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประเด็นที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และประเด็นที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

### 3. หลักการและเหตุผล

ในภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การมีทักษะอาชีพเพียงด้านเดียวอาจไม่เพียงพอต่อการสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับครอบครัว ประชาชนในตำบลโนนพลวง อำเภอลานกระบือ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งเป็นอาชีพที่มีรายได้ตามฤดูกาลและมีความเสี่ยงจากปัจจัยภายนอก การส่งเสริมทักษะอาชีพเสริมที่ทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น และเป็นที่ต้องการของตลาดจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจระดับฐานราก

ไส้กรอก เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่ได้รับความนิยมสูงในทุกเพศทุกวัย เนื่องจากหาซื้อง่าย รสชาติถูกปาก และสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายรูปแบบ การจัดหลักสูตร "ไส้กรอกรสเด็ด" จำนวน 10 ชั่วโมงนี้ จึงมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการผสมเครื่องเทศที่เป็นสูตรเฉพาะ การบรรจุที่ถูกต้องลักษณะ ไปจนถึงการคำนวณต้นทุนและการตลาดเบื้องต้น ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชน หรือการต่อยอดเป็นสินค้าโอท็อป (OTOP) ของตำบล

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ เล็งเห็นถึงโอกาสในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน จึงได้จัดโครงการนี้ขึ้น เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีทักษะความรู้ มีช่องทางในการประกอบอาชีพใหม่ และเสริมสร้างความพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน ตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง เสริมสร้างเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

2. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

#### 5. เป้าหมาย

##### 5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ประชาชนทั่วไป ตำบลโนนพลวง จำนวน 15 คน

##### 5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ตลอดจนนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

#### 6. วิธีการดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก                                                                                                                    | วัตถุประสงค์                                                                           | กลุ่มเป้าหมาย                 | เป้าหมาย     | พื้นที่ดำเนินการ                         | ระยะเวลา          | งบประมาณ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------------------|-------------------|----------|
| 1. สืบหาข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน/กลุ่มเป้าหมาย                                                                  | เพื่อให้ทราบปัญหาและความต้องการที่แท้จริง                                              | ประชาชน                       | 15 คน        | ม.5 ต.โนนพลวง                            | ธ.ค. 2568         | -        |
| 2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/เสนอความเห็นชอบ                                                     | เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ                     | ครู ศกร.                      | 1 คน         | สกร.ระดับอำเภอ<br>ลานกระบือ              | 23 ก.พ. 2569      | -        |
| 3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้                                              | เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย    | ครู ศกร.                      | 1 คน         | สกร.ระดับอำเภอ<br>ลานกระบือ              | 2 – 10 มี.ค. 2569 | -        |
| 4. ดำเนินการจัดกิจกรรม<br>- บรรยายให้ความรู้<br>- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ<br>- ฝึกทักษะการทำไส้กรอก<br>- สรุปความรู้/ประเมินผล | เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ของกลุ่มเป้าหมาย/เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์ | ประชาชน                       | 15 คน        | อาคาร<br>อเนกประสงค์<br>ม.5<br>ต.โนนพลวง | 11-12 มี.ค. 2569  | 7,450.-  |
| 5. นิเทศติดตามและประเมินผล/ รายงานผลการดำเนินการ                                                                               | เพื่อทราบปัญหา/อุปสรรคของการดำเนินการ/พัฒนางานในครั้งต่อไป                             | ผู้รับผิดชอบ<br>ผู้เกี่ยวข้อง | 1 คน<br>4 คน | สกร.ระดับอำเภอ<br>ลานกระบือ              | 11-13 มี.ค. 2569  | -        |

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

- งบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 203346900032000000 แหล่งของเงิน 6911500 ภายในวงเงิน 7,450 บาท (-เจ็ดพันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

|                               |                                  |             |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร           | 1 คน X 200 บาท X 10 ชม.          | = 2,000 บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน            | 15 คน X 100 บาท X 1 มื้อ X 2 วัน | = 3,000 บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | 15 คน X 25 บาท X 1 มื้อ X 2 วัน  | = 750 บาท   |
| 4. ค่าวัสดุฝึกอบรม            |                                  | = 1,700 บาท |

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 7,450 บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ไตรมาสที่ 1<br>(ต.ค.-ธ.ค.68) | ไตรมาสที่ 2<br>(ม.ค.-มี.ค.69) | ไตรมาสที่ 3<br>(เม.ย.-มิ.ย.69) | ไตรมาสที่ 4<br>(ก.ค.-ก.ย.69) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2569<br>1. สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการ<br>2. ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้/ระดมความคิด/ ลงมือปฏิบัติจริง/ สรุปความรู้-ประเมินผล/ ประเมินความพึงพอใจ<br>3. นิเทศติดตามและประเมินผล<br>4. สรุปผลการดำเนินการและรายงานผลการจัดกิจกรรม<br>เสนอต่อผู้บริหาร | -                            | 7,450.-                       | -                              | -                            |

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางนฐพรรณ ศรีลาจันทร์ ตำแหน่ง ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

- องค์การบริหารส่วนตำบลโนนพลวง

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพทำไส้กรอกสดได้เพื่อสร้างรายได้

.../ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จฯ

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการทำให้กรอกรสเด็ดและการคัดเลือกวัตถุดิบตามหลักสูตรที่กำหนด

2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะปฏิบัติในการแปรรูปให้กรอกรสเด็ดได้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสามารถจัดทำผลิตภัณฑ์จริงได้

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80 สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือนำไปต่อยอดเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัวได้จริง

2) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการในระดับดีขึ้นไป และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพอิสระเพื่อความมั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ของคนในชุมชนตำบลโนนพลวง

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างดำเนินการ โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมอาชีพหลักสูตรให้กรอกรสเด็ด (กลุ่มที่ 1)

..... ผู้รับผิดชอบโครงการฯ

(นางนฐพรศน์ ศรีลาจันทร์)

ครู ศกร.

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)

งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)

แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

..... ผู้อนุมัติโครงการฯ

(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอลานกระบือ

.../กำหนดการโครงการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
โครงการฝึกอบรมอาชีพหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด (กลุ่มที่ 1)  
ระหว่างวันที่ 11-12 มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 5 ตำบลโนนพลวง อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 08:30 – 09:00 น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม  
- ปฐมนิเทศ/พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมอาชีพไส้กรอกรสเด็ด จำนวน 10 ชั่วโมง
- 09:00 – 09:30 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก**  
1. วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ  
2. ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอก  
3. ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพ  
4. วิทยากรให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียนเกี่ยวกับการทำไส้กรอก  
(โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 09:30 – 10:30 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 2 การทำไส้กรอก**  
วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ หลักการเลือก  
วัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 10:30 – 12:00 น. - ฝึกทักษะการทำไส้กรอกทรงเครื่อง (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 12:00 – 13:00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 15:00 น. - ฝึกทักษะการทำไส้กรอกทรงเครื่อง (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)

วันที่ 12 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 09:00 – 10:30 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 2 การทำไส้กรอก (ต่อ)**  
วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์  
การทำไส้กรอกไส้กรอกวุ้นเส้น (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 10:30 – 11:00 น. - ฝึกทักษะการทำไส้กรอกทรงเครื่อง (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 11:00 – 12:00 น. - วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์  
การทำไส้กรอกไส้กรอกสมุนไพร (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 12:00 – 13:00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 14:00 น. - การทำไส้กรอกไส้กรอกสมุนไพร (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 14:00 – 14:30 น. - ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ 3 ไส้กรอก
- 14:30 – 15:00 น. - ประเมินผลงานและสะท้อนผลการเรียนรู้ (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
- 15:00 – 15:30 น. - ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม/ ปิดโครงการฯ

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10:30 – 10:45 น.

- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

## หลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

### ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “หลักสูตรไส้กรอก” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิต และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อน ด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ ได้พัฒนาหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ ตามความสนใจ เนื่องจากไส้กรอก ถือได้ว่าเป็นกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบหนึ่ง ในยุคปัจจุบันการผลิตไส้กรอกเป็นการประยุกต์ใช้กระบวนการถนอมอาหารหลายอย่างรวมกัน เช่น การใช้สารเคมี การใช้ความร้อน การอบแห้ง การแช่แข็ง และการแช่เย็น จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกในปัจจุบันนั้นมาให้เลือกบริโภคอย่างหลากหลาย ซึ่งจะแตกต่างกันตามลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ชนิดของเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อปลา เป็นต้น อัตราส่วนระหว่างเนื้อสัตว์และไขมันของเนื้อสัตว์ ความละเอียดของการบดเนื้อสัตว์และเครื่องเทศ วิธีการผสม ขั้นตอนการผลิต วิธีการอัดไส้ ขนาดและความยาวของไส้ที่นำมาใช้ และชนิดของไส้ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด คือ ไส้ธรรมชาติ เช่น ไส้แกะ ไส้หมู หรือหลอดลมวัว ไส้สังเคราะห์หรือไส้เทียม เช่น ไส้จากคอลลาเจน ปัจจุบันได้เกิดธุรกิจเฟรนไชส์การขายไส้กรอกอย่างหลากหลาย และได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ผู้ที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

## กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 9 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                           | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |                      |
|-----|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|
|     |                                  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ              |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก | 1. บอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอกได้<br>2. บอกความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพได้                                                                                      | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก<br>1. ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอก<br>2. ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพ                                                                                                              | 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ<br>2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอก<br>3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้                                                                                                                                                                                   | 30<br>นาที่  | 30<br>นาที่          |
| 2   | การทำไส้กรอก                     | 2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ทำไส้กรอกได้<br>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้<br>2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพไส้กรอกและสามารถบรรจุภัณฑ์ไส้กรอกได้อย่างเหมาะสม | การทำไส้กรอก<br>2.1 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>2.2 ขั้นตอนการทำไส้กรอกสดเด็ด 3 สูตร<br>1) ไส้กรอกทรงเครื่อง<br>2) ไส้กรอกวันเส้น<br>3) ไส้กรอกสมุนไพร<br>2.3 การบรรจุภัณฑ์และการคงคุณภาพเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | 2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ<br>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก<br>2.3 ฝึกทักษะการทำไส้กรอก ทั้ง 3 สูตร<br>2.4 ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ไส้กรอก<br>2.5 วัดและประเมินผลตามโครงสร้างหลักสูตร | 30<br>นาที่  | 8 ชม.<br>30<br>นาที่ |

## สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

## การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

-