

## 1. โครงการฝึกอบรมอาชีพหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด (กลุ่มที่ 2)

### 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.4 ต.โนนพลวง	ธ.ค. 2568	-
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/เสนอความเห็นชอบ	เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	23 ก.พ. 2569	-
3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้	เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	2 – 10 มี.ค. 2569	-
4. ดำเนินการจัดกิจกรรม - บรรยายให้ความรู้ - ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่าง ๆ - ฝึกทักษะการทำไส้กรอก - สรุปความรู้/ประเมินผล	เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ของกลุ่มเป้าหมาย/เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์	ประชาชน	15 คน	อาคารอเนกประสงค์ ม.4 ต.โนนพลวง	21-22 มี.ค. 2569	7,450.-
5. นิเทศติดตามและประเมินผล/ รายงานผลการดำเนินการ	เพื่อทราบปัญหา/อุปสรรคของการดำเนินการ/พัฒนางานในครั้งต่อไป	ผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง	1 คน 4 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	21-25 มี.ค. 2569	-

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

- งบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน 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 (ต.ค.-ธ.ค.68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2569 1. สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการ 2. ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้/ ฝึกทักษะการ ทำไส้กรอก/ สรุปความรู้-ประเมินผล/ ประเมินความพึงพอใจ 3. นิเทศติดตามและประเมินผล 4. สรุปผลการดำเนินการและรายงานผลการจัดกิจกรรม เสนอต่อผู้บริหาร	-	7,450.-	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ว่าที่ ร.ต.จิรวัดน์ อุดมสุข ตำแหน่ง ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

- ผู้นำท้องที่/ท้องถิ่นตำบลโนนพลวง

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพทำไส้กรอกรสเด็ดเพื่อสร้างรายได้

.../ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จ

### 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 2)

..... ผู้รับผิดชอบโครงการฯ  
(ว่าที่ ร.ต.จิรวัดมน อุดมสุข)  
ครู ศกร.

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ	..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ
(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)	(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)
งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง	แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

..... ผู้อนุมัติโครงการฯ  
(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)  
ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอลานกระบือ

.../กำหนดการโครงการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
โครงการฝึกอบรมอาชีพหลักสูตรไส้กรอกรสเด็ด (กลุ่มที่ 2)  
ระหว่างวันที่ 21 – 22 มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 4 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 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ (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 2. บอกความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก 1. ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของไส้กรอก 2. ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ 2. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอก 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที่	30 นาที่
2	การทำไส้กรอก	2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ทำไส้กรอกได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้ 2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพไส้กรอกและสามารถบรรจุภัณฑ์ไส้กรอกได้อย่างเหมาะสม	การทำไส้กรอก 2.1 หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการทำไส้กรอกสดเด็ด 3 สูตร 1) ไส้กรอกทรงเครื่อง 2) ไส้กรอกวันเส้น 3) ไส้กรอกสมุนไพร 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการคงคุณภาพเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไส้กรอก 2.3 ฝึกทักษะการทำไส้กรอก ทั้ง 3 สูตร 2.4 ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ไส้กรอก 2.5 วัดและประเมินผลตามโครงสร้างหลักสูตร	30 นาที่	8 ชม. 30 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

-