

หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด หลักสูตร 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง มีกลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มอาสาสมัครสาธารณสุข ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
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
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 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด	1.1.ความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด 1.2.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด 1.3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด	1.1.ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมดได้ 1.2.ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมดได้ 1.3.ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมดได้	1.1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญ และความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด 1.2.วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด 1.3.วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด	1 ชั่วโมง	-
2.	ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด	2.1.การเตรียมวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น	2.1.ผู้เรียนสามารถอธิบายวัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น	2.1.วิทยากรอธิบายวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น		2 ชั่วโมง 30 นาที
3.	ทักษะ วิธีการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการให้กรอกโฮมเมด	3.1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด -การเตรียม การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น	3.1.ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมดได้ -สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น	3.1.วิทยากรอธิบายการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียมการประกอบอาชีพการทำให้กรอกโฮมเมด -ใส่กรอกหมู -ใส่กรอกวุ้นเส้น		2 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2.วิธีการขั้นตอนการทำให้กรอกโฮมเมด -การทำให้กรอกหมู -ใส่กรอกวันเส้น 3.3.การฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์และตกแต่ง ใส่กรอกหมู และใส่กรอกวันเส้น	3.2.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการขั้นตอนการทำให้กรอกหมูโฮมเมดได้ -การทำให้กรอกหมู -ใส่กรอกวันเส้น 3.3.ผู้เรียนสามารถทำการบรรจุภัณฑ์พร้อมตกแต่ง ใส่กรอกหมู และใส่กรอกวันเส้น	3.2.วิทยากรอธิบายวิธีการขั้นตอน และสาธิตการทำใส่กรอกหมู และ ใส่กรอกวันเส้น โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน 3.3.วิทยากรสาธิตการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งใส่กรอกหมู และใส่กรอกวันเส้น พร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		
4.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำใส่กรอกหมูโฮมเมด	4.1.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำใส่กรอกหมูโฮมเมด -การลดต้นทุน -ช่องทางการตลาด/แบบออนไลน์	4.1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำใส่กรอกหมูโฮมเมด 4.2.เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำใส่กรอกหมูโฮมเมด	4.1.วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำใส่กรอกหมูโฮมเมด -การลดต้นทุน -ช่องทางการตลาด / แบบออนไลน์ 4.2.วิทยากรยกตัวอย่าง	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำให้กรอกหมูโฮมเมด
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำให้กรอกหมูโฮมเมด
3. เนื้อหาวิชาการทำให้กรอกหมูโฮมเมด
4. ใบความรู้เรื่องการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด
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
(นางสมาน มะยมหิน)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มูลโสง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการหลักสูตรการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด

1. โครงการ หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด

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

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำให้สุกของหมูโฮมเมด
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำให้สุกของหมูโฮมเมด
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลถ้ากระต่ายทอง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำให้สุกของหมูโฮมเมด และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	18 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	15 ก.ค. 2569	7,200
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	17 ก.ค. 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	20 ก.ค. 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน ตำบล	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 ส.ค. 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 ส.ค. 2569	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	21 ส.ค. 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 7,200 บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน) ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆ 300 บาท	เป็นเงิน 1,800 บาท
2.ค่าวัสดุ	เป็นเงิน 4,260 บาท
3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อๆ 120 บาท จำนวน 6 คน	เป็นเงิน 720 บาท
4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 2 มื้อๆ 35 บาท จำนวน 6 คน	เป็นเงิน 420 บาท
รวมทั้งสิ้น 7,200 บาท	

8. แผนการใช้จ้งเงินงบประมาณ

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)
โครงการหลักสูตรการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด	-	-	-	7,200

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสุกัญญา นิลรัตน์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนตำบลถ้ากระต่ายทอง
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลถ้ากระต่ายทอง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูโฮมเมด และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

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

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

- 1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลโสง)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการกลุ่ม การทำไส้กรอกหมูโฮมเมด
สถานที่จัด โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านใหม่โพธิ์พัฒนา หมู่ที่ 9 ตำบลอ่ากระต่ายทอง
อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ 13 สิงหาคม 2569

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 13 สิงหาคม 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.วิทยากรให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียนเกี่ยวกับการทำไส้กรอกโฮมเมด วิทยากร นางสาวนันทนา มะยมหิน	
10.30 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำไส้กรอกหมู - การทำไส้กรอกหมู วิทยากร นางสาวนันทนา มะยมหิน	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-15.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกทักษะ - วิทยากรให้ความรู้ หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำไส้กรอกวันเส้น - การทำไส้กรอกวันเส้น - ฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ วิทยากร นางสาวนันทนา มะยมหิน	
15.30 – 16.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์ วิทยากร นางสาวนันทนา มะยมหิน	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง