

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น) จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



### 1. ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของ คนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ 21 และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ 4 การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ 4.3 พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจโดย การ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทาง อาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือ ระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้เล็งเห็นความสำคัญในการวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น) เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพรองได้ มีความต้องการฝึกอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพรเนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

### 2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

### 3. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรุงการทำให้เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น) ได้

### 4. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

### 5. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

จำนวน 6 ชั่วโมง ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำไข่เค็ม สมุนไพร (ใบเตย/ ตะไคร้/ขมิ้น)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>3. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>4. ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>5. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>6. วิธีการเก็บรักษา</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้และฝึกปฏิบัติ</li> <li>2. วิทยากรแจกใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร</li> </ol>	1 ชม.	1 ชม.
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจไข่เค็มสมุนไพร</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>2. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>3. การลงทุนและแหล่งทุน</li> <li>4. ความต้องการของตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร</li> <li>2. วิทยากรสาธิตวิธีการวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น) และการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม</li> <li>3. วิทยากรแนะนำการเก็บรักษา</li> </ol>	1 ชม.	3 ชม.
<b>รวม</b>					<b>2</b>	<b>4</b>
					<b>6</b>	

## 7. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)
3. ใบความรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)
4. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)

## 8. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร (ใบเตย/ตะไคร้/ขมิ้น)
2. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube เรื่อง ไข่เค็มสมุนไพร

## 9. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอดการหลักสูตร

## 10. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ