

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง (ปรับปรุง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญ ในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้ การศึกษาด้านอาชีพ ภูมิหาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาส อันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน การถนอม อาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาให้ยาวนานขึ้น เห็น ช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประกอบ อาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความเหมาะสมและความสนใจของตนเองโดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด และวัสดุอื่นมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้ อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถ นำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการ ถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการถนอมอาหาร ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร -บอกชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหารได้	- ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหาร -การเลือกประเภทไข่ที่นำมาถนอมอาหาร ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	-บรรยาย -ศึกษาจากใบความรู้ -ดูคลิปวิดีโอ -ฝึกปฏิบัติ	๓	-	๓
	๒)วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร -สมุนไพรใบเตยหอม -สมุนไพรตะไคร้หอม -สมุนไพรอัญชัน	-ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมสมุนไพรตะไคร้หอมและสมุนไพรอัญชันได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็ม -สมุนไพรใบเตยหอม -สมุนไพรตะไคร้หอม -สมุนไพรอัญชัน	- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมสมุนไพรตะไคร้หอมและสมุนไพรอัญชันได้				
๒.	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม -อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมได้ -ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้	- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓
	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม -อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอมได้ -ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอมได้	- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		รวม
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓.	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้ -ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้	- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดุคลิวิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓
รวม					๓	๖	๙

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เบื้องต้นเรื่องการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด


เอกสารหลักฐานการศึกษา


- ๑.หลักฐานการประเมิน
- ๒.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
- ๓.วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

- ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจงจิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร... จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	<p><u>๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิค</u> <u>เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำ</u> <u>ไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาใช้ถนอมอาหารได้ - การเลือกประเภท ไข่ที่นำมาถนอมอาหารในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร/ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - เทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร <p><u>วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร 	<ol style="list-style-type: none"> ๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒ มีเทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร 	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
	<p><u>ขั้นตอนการทำการทำไข่(ปั่น)เค็ม</u> <u>สมุนไพรใบเตย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้ 	<ol style="list-style-type: none"> ๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ๒.วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค 	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร/หลักสูตรการณอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	<u>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม</u> สมุนไพรตะไคร้หอม ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ตะไคร้หอม - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรตะไคร้หอมได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรตะไคร้หอมได้	๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการ ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ตะไคร้หอม - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่าย หรือบริโภค	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
	<u>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม</u> สมุนไพรอัญชัน ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร อัญชัน - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรอัญชันได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรอัญชันได้	๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการ ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร อัญชัน - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่าย หรือบริโภค	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

