

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ไข่เค็ม เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาไข่ได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งไข่ยังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทคหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๔. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำไข่เค็ม มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้ อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพ ของตนเอง

๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารไข่เค็ม

๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น

๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้

๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ เล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบส่วนผสมและการทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็มได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็ม	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๒) ลงมือปฏิบัติ	๒	๒
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำไข่เค็มได้ ๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำไข่เค็ม ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็ม
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารไข่เค็มที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวสุภัทร สุขจิต | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายวรวิทย์ แสงใส | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคระแสร้ | ครูชำนาญการ |
|----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)
ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสุคนธ์ ทองศรี)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชา**ไข่เค็ม** จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	วิทยาการบรรยาย ชี้แจงผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการไข่เค็ม	วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนวิธีการทำ ไข่เค็ม	๒. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๓) ลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๓.๑ การบริหารจัดการการทำไข่เค็ม ๓.๒ การจัดการ ด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	วิทยาการบรรยาย - การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน - การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหาร -จัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนศึกษา - วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม