

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

การจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน การถนอมอาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความเหมาะสมและความสนใจของตนเองโดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด และวัสดุอันมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือวิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต จึงได้จัดกิจกรรมอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำไข่ (ปั่น)เค็มสมุนไพร ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำไข่(ปั่น)เค็ม ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-	๑
๒	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๓	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ครู กศน. ตำบลบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๔	การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓
รวม					๒	๔	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาคูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ



(นางสาวอรวรรณ สุดาไสย์)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ



(นางเพ็ญแข สิ้นสร้าง)

ครูอาสาสมัคร

ผู้ตรวจหลักสูตร

ลงชื่อ



(สิบเอกชยุต อสีพงษ์)

ครู

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำไข่ (ปั้น) เค็มสมุนไพร.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำไข่(ปั้น)เค็ม สมุนไพร ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เกี่ยวกับการทำไข่(ปั้น)เค็ม สมุนไพร ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ ๖. ครู กศน.ตำบล บรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๕. การทำไข่(ปั้น)เค็มสมุนไพร	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำไข่ (ปั้น)เค็มสมุนไพร - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....