

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ**

**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน.จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ (ละอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไปเพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - skill และ Up - skill สำหรับประชาชน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญ ในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันการถนอมอาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการ ความเหมาะสมและความสนใจของตนเองโดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด และวัสดุอื่นมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือวิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ ได้ดำเนินการตามข้อเสนอเชิงนโยบาย ในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) เร่งจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการดำเนินการตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ในพื้นที่ที่รับผิดชอบเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว สกร.อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) เพื่อประชาชนและผู้สนใจได้เรียนรู้ในการสร้างอาชีพตลอดจนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงใน การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

## จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

## ระยะเวลา

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี           จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ           จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการถนอม อาหารการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น) ๑) ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น) ๒) วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น) -สมุนไพรใบเตย หอม -สมุนไพรตะไคร้ หอม -สมุนไพรอัญชัน	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการถนอม อาหารการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น) -บอกชนิดของไข่ที่ สามารถนำมาถนอม อาหารได้ -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ใน การทำไข่เค็ม(ปั่น) สมุนไพรใบเตยหอม สมุนไพรตะไคร้หอม และสมุนไพรอัญชันได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มปั่น - สมุนไพรใบเตยหอม - สมุนไพรตะไคร้หอม -สมุนไพรอัญชัน	- ชนิดของไข่ที่สามารถ นำมาถนอมอาหาร -การเลือกประเภทไข่ที่นำมา ถนอมอาหาร ในการทำไข่ เค็มสมุนไพร  - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ เค็มสมุนไพรใบเตยหอม สมุนไพรตะไคร้หอมและ สมุนไพรอัญชันได้	-บรรยาย -ศึกษาจากใบ ความรู้ -คู่มือวีดีโอ -ฝึกปฏิบัติ	๓	-
๒.	ขั้นตอนการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น) ใบเตยหอมทักษะ การประกอบ อาชีพการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น) ขั้นตอนการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น) ตะไคร้หอม	ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ใบเตย หอม - อธิบายขั้นตอนการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตย หอมได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ใบเตยได้ ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้ หอม - อธิบายขั้นตอนการทำไข่ เค็มสมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้ หอมได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้หอมได้	ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ใบเตยหอม - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ใบเตยหอม - ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการจำหน่าย หรือ บริโภค - ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้หอม - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ตะไคร้หอม -ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการจำหน่าย หรือ บริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบ ความรู้ - ฝึกปฏิบัติ - คู่มือวีดีโอ - บรรยาย - ศึกษาจากใบ ความรู้ - ฝึกปฏิบัติ - คู่มือวีดีโอ	๒	๗

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) อัญชัน	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	ขั้นเตรียมการ ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้,
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำขนมไทย
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้วุฒิปัตร

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร


๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิปัตรออกโดยสถานศึกษา


## การเทียบโอน


ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

**หมายเหตุ** สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวอาริสรา สุภนาม) เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นายณัฐกิตติ์ ทุมภา )  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสำโรงทาบ  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

สถานที่ ณ .....

ชั่วโมง	วัน / เดือน/ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
๑ - ๕		<p>๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>-ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาใช้ถนอมอาหารได้</p> <p>-การเลือกประเภท ไข่ที่นำมาแปรรูป ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)/ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>-เทคนิคในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น) วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p>	<p>๑.วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่ที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>๒.มีเทคนิคในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p>	<p>เรียนวันละ ๕ ชม.</p> <p>ภาคทฤษฎี ๓ ชม.</p> <p>ภาคปฏิบัติ ๒ ชม.</p>
๖ - ๑๐		<p>ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตย</p> <p>-อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตยหอมได้</p> <p>-ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตยได้</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>๒.วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตยหอม</p> <p>-ขั้นเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>-วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ใบเตยหอม</p> <p>-ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>เรียนวันละ ๕ ชม.</p> <p>ภาคปฏิบัติ ๕ ชม.</p>

ชั่วโมง	วัน / เดือน/ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
		<p>ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ตะไคร้หอม</p> <p>ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ตะไคร้หอม</p> <p>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้หอมได้</p> <p>- ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ตะไคร้หอมได้</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>- วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)ตะไคร้หอม</p> <p>-ขั้นเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)ตะไคร้หอม</p> <p>-ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	
๑๑ - ๑๕		<p>ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)อัญชัน</p> <p>ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)อัญชัน</p> <p>-อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)อัญชันได้</p> <p>-ฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)อัญชันได้</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ปั่น)</p> <p>- วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น) อัญชัน</p> <p>- ขั้นเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร (ปั่น)อัญชัน</p> <p>-ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>เรียนวันละ ๕ ชม.</p> <p>ภาคทฤษฎี ๒ ชม.</p> <p>ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

ลงชื่อ.....วิทยาการ  
( ..... )  
วันที่...../...../ .....