

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

ครู กศน.ตำบล จึงได้ทำการสำรวจความต้องการทางด้านอาชีพ หลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้นในวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร พบว่ากศน.ตำบลม มีความต้องการฝึกอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพรขึ้น

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพ เพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 ๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 ๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้
 ๔. เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้นได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์
- ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวม ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด กระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|---|---|--------------|------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | การทำไข่เค็ม สมุนไพร | <ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพรได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ | <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็มสมุนไพร - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเก็บรักษา | วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ | ๒๐ นาที | ๓๐ นาที |
| ๒ | ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ไข่เค็ม สมุนไพร | <ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจไข่เค็มสมุนไพร | <ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพร - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด | <ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ | ๒๐ นาที | ๓๐ นาที |
| ๓ | วิธีการทำไข่ เค็มสมุนไพร | <ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพร | <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | <ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร | ๒๐ นาที | ๑ ชม. |
| รวม | | | | | ๑ | ๒ |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำชิ้นสัมมนาไพร
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมวก
๒. ใบความรู้
๓. วิทนาการ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ

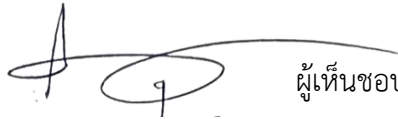


ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสกวเดือน ยิ่งชื่น)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ




ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ



ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายภาสกร เมตจันติก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน

| วัน เดือน ปี | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|------------------------------|---|--|---------------|
| วันที่ เวลา..... น. | <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> | <p>-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>- ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> | ๑ ชม. |
| | <p>๒. ขั้นตอนการ ในการทำไข่เค็มสมุนไพร กรณีที่ใช้</p> <p>๑) ไข่เป็ด</p> <p>๒) หม้อ</p> <p>๓) ขวดโหล</p> <p>๔) น้ำสะอาด</p> <p>๕) เกลือ</p> <p>๖.) ไบเตย</p> <p>๗) ตะไคร้หอม</p> <p>๘) มีด</p> <p>๙) น้ำส้มสายชู</p> | <p>การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต</p> <p>วิธีทำขั้นตอนและการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.ล้างไข่ให้สะอาด (ใช้สก็อตโบรท์ ขัดไข่ทีละๆ ออก) จากนั้นพักให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๒.ต้มน้ำเกลือ โดยนำน้ำ+เกลือ (อัตราส่วนน้ำ:เกลือ เป็น ๓:๑) ต้มรวมกันจนละลายหมด พักให้เย็น</p> <p>๓.เตรียมทำน้ำไบเตย</p> <p>๔.นำไข่ที่ล้างสะอาดแล้วลงแช่น้ำส้มสายชู ๘-๑๐ นาที จากนั้นล้าง/ถูไข่เบาๆ เพื่อเอาเมือกออกให้หมด</p> <p>๕.เรียงไข่ลงในโถหรือกล่องสำหรับดองไข่</p> <p>๖.จากนั้นเทน้ำเกลือลงไป ๒ ถ้วยตวง ตามด้วยน้ำไบเตย ๑ ถ้วยตวง</p> <p>๗.นำน้ำเกลือที่เหลือ เทใส่ถุงมัตยางให้ป่องๆ นำมาวางทับบนไข่ เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ลอยเหนือผิวน้ำ</p> <p>๘.ปิดฝาขวดโหลให้สนิท ตั้งไว้ ๑๕ - ๒๐ วัน</p> <p>เพิ่มเติม: หากไม่ชอบเค็มมาก ๑๐ วันสามารถทานได้</p> | ๑ ชม. ๓๐ นาที |

| วัน เดือน ปี | เนื้อหา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------|--|--|----------|
| | ๓. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.๑.๑ สามารถบริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๓.๑.๒ การจัดการ เกี่ยวกับการควบคุม คุณภาพการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๓.๑.๓ การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำไข่เค็ม สมุนไพร | ๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้ง เอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ และแหล่ง เรียนรู้ ๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น เกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหา แนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้น เรียน | ๓๐ นาที |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่/...../.....