

**แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี**

**ความเป็นมา**

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอรัตนบุรี ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนใหม่มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคี สร้างความสามัคคีกันภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน

๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวนไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

**เป้าหมาย** ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

**ระยะเวลา** หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๔ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติจำนวน ๘ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	<u>ช่องทางการประกอบอาชีพ</u> ๑.การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียม วัตถุดิบ/สวนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่ต้องใช้ในการทำ ไข่ทรงเครื่องและ ไข่ตองน้ำปลากวน	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นสวนผสม ในการทำ ไข่ทรงเครื่องและ ไข่ตองน้ำปลา กวน	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/ อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / สวนผสมของการทำไข่ ทรงเครื่องและไข่ตอง น้ำปลากวน ๒.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓ ชม.	-	๓ ชม.
	๒.การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำ บรรจุภัณฑ์	๑. ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุ ภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบาย ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ ๒. วิทยากรสาธิตการทำ บรรจุภัณฑ์พร้อมกับ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ บรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	๒ ชม.	๓ ชม.
๒	<u>ทักษะการประกอบอาชีพ</u> ๑.การทำไข่ทรงเครื่อง	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบาย ขั้นตอน วิธีการ และฝึกปฏิบัติการ การทำไข่ทรงเครื่อง ได้	๑.การทำไข่ ทรงเครื่อง	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำไข่ ทรงเครื่อง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และ ปฏิบัติ พร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓ ชม.
	๒.การทำไข่ตองน้ำปลากวน	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบาย ขั้นตอน วิธีการ และฝึกปฏิบัติการ การทำไข่ตอง น้ำปลากวนได้	๑.การทำไข่ตอง น้ำปลากวน	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำไข่ตอง น้ำปลากวน น้ำปลากวน ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และ ปฏิบัติ พร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓ ชม.
<b>รวม</b>					<b>๔</b>	<b>๘</b>	<b>๑๒</b>

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดผลประเมินผล


๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางประจักษ์จิตร แสงใส)  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

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

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรปรับปรุงอาหาร การทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน.....จำนวน.....๑๒.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำไข่ทรงเครื่องและไข่ตองน้ำปลากวน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
	๑. การทำไข่ทรงเครื่อง	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำไข่ทรงเครื่อง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
	๑. การทำไข่ตองน้ำปลากวน	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำไข่ตองน้ำปลากวน ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
	๑. ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการอธิบายความหมายของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ ๒. วิทยาการสาธิตการทำบรรจุภัณฑ์พร้อมกับผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒ 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.....