

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญ ในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษา ที่จัดขึ้นเพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ ภูมิหาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบ โรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน การถนอมอาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืด ระยะเวลาในการเก็บรักษาให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ทักษะและ ทักษะที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความ เหมาะสมและความสนใจของตนเองโดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด และ วัสดุอื่นมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือวิทยากรผู้ให้ ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่ม สนใจ หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความ หลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญา คิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการถนอมอาหาร ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ไปประกอบอาชีพ หลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๑)ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๒)วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>-สมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>-สมุนไพรตะไคร้หอม</p> <p>-สมุนไพรอัญชัน</p>	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>- บอกชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหารได้</p> <p>- ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>สมุนไพรตะไคร้หอมและสมุนไพรอัญชันได้</p> <p>- หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็ม</p> <p>- สมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>- สมุนไพรตะไคร้หอม</p> <p>- สมุนไพรอัญชัน</p>	<p>- ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหาร</p> <p>- การเลือกประเภทไข่ที่นำมาถนอมอาหารในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมสมุนไพรตะไคร้หอมและสมุนไพรอัญชันได้</p>	<p>-บรรยาย</p> <p>-ศึกษาจากใบความรู้</p> <p>-คู่มือวีดีโอ</p> <p>-ฝึกปฏิบัติ</p>	๓	-	๓
๒.	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p>	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมได้</p> <p>- ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้</p>	<p>- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>- ขั้นตอนเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>- วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม</p> <p>- ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>- บรรยาย</p> <p>- ศึกษาจากใบความรู้</p> <p>- คู่มือวีดีโอ</p> <p>- ฝึกปฏิบัติ</p>	-	๓	๓
	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม</p>	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม</p> <p>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอมได้</p> <p>- ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอมได้</p>	<p>- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม</p> <p>- ขั้นตอนเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>- วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้หอม</p> <p>- ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>- บรรยาย</p> <p>- ศึกษาจากใบความรู้</p> <p>- คู่มือวีดีโอ</p> <p>- ฝึกปฏิบัติ</p>	-	๓	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน -อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้ -ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้	- ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน -ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูลิปวีดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	-	๓	๓
รวม					๓	๙	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เบื้องต้นเรื่องการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา


- ๑.หลักฐานการประเมิน
- ๒.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
- ๓.วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

- ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจจิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
หลักสูตร หลักสูตรการแปรรูปอาหาร.การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน.....ถึง..... น.
สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	<p><u>๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับ การแปรรูปอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <p>- ชนิดของไข่ที่สามารถนำมา ไข่ถนอมอาหารได้</p> <p>-การเลือกประเภท ไข่ที่นำมาแปรรูป ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร/ ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>-เทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p><u>วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <p>๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่ที่สามารถนำมาแปรรูป</p> <p>๒ มีเทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
	<p><u>ขั้นตอนการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <p>๑ ขั้นตอนเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>- เตรียมสมุนไพรต่างๆ เช่น ใบเตย,ตระไคร้หอม</p> <p>๒.วิธีการการทำงานทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>- การล้างทำความสะอาดไข่,สมุนไพร</p> <p>- การฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตระไคร้หอม</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตพร้อมกับบรรยายขั้นตอนการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน.....ถึง..... น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	<p><u>ขั้นตอนการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u></p> <p>๑.ขั้นเตรียมการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ <p>๒.วิธีการการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - การล้างทำความสะอาด - การผสมวัตถุดิบและสมุนไพร - การปั่นไข่และคลุกเคล้าสมุนไพร <p>๓.ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>๑.วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนทบทวนหลักสูตร</p> <p>๓. วิทยาการบอกถึงลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๔.ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญาและผู้รู้</p> <p>๕. วิทยาการสาธิตพร้อมทั้งบรรยายขั้นตอนการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรและการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค</p> <p>๖. ฝึกปฏิบัติการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <p>๗. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>
	<p><u>วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับ</u></p> <p>๑. การบริหารจัดการการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์การทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรและการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - การลดต้นทุนการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร <p>๒.การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการทำงานการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรและ <p>การทำงาน(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบาย/บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ออกแบบ 	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>-ภาคทฤษฎี ๓ ชม.</p>

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน.....ถึง..... น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการ ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ๔. การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน		

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....