

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนเพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้ทำการสำรวจความต้องการทางด้านอาชีพ พบว่าประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) เนื่องจากเป็นที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔ ชั่วโมง
รวม	๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม สมุนไพร (ตะไคร้/ ใบเตย)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพรได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยาการบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ 	๑	๑
๓	วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยาการบรรยายพร้อมสาธิตและให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) 		๒

๔	ช่องทางการ จำหน่าย สินค้า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์เช่น Facebook,Line	๑.ครูบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมทั้งวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย)
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร (ตะไคร้/ใบเตย) - ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร (ตะไคร้/ใบเตย) - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร (ตะไคร้/ใบเตย) - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) - การบรรจุไข่เค็มสมุนไพร(ตะไคร้/ใบเตย) ช่องทางการจำหน่ายสินค้า -ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า -บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ -เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	เรียน ๖ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)