



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (พัฒนาอาชีพระยะสั้น)
หลักสูตรการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร จำนวน 10 ชั่วโมง



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุรินทร์
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2566 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนืองรูปแบบกลุ่มสนใจ โดยยึดแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนือง (ฉบับปรับปรุง 2551) ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ และความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ภาศึเครือข่าย เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่อย่างแท้จริง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร (จำนวน 10 ชั่วโมง) เล่มนี้ จะเป็นแนวทางในการดำเนินงานของบุคลากรและผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนืองบรรลุตามวัตถุประสงค์และมีคุณภาพตามเป้าหมาย ตลอดจนเป็นประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประชาชน ชุมชน สังคม และประเทศต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำไร่ป่านเค็มสมุนไพรม	1
รายละเอียดหลักสูตร	5
แผนการจัดการเรียนรู้	10
ใบความรู้การทำไร่ป่านเค็มสมุนไพรม	12
ใบงานการทำไร่ป่านเค็มสมุนไพรม	18
แบบประเมินผลงาน	19
แบบประเมินความพึงพอใจ	20
ผู้จัดทำ	22

หลักสูตรการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของ คนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ใน การประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร เป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาดและประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี ได้รับงบประมาณปี 2566 แผนงาน : ยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชม.) จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร (จำนวน 10 ชั่วโมง) ร่วมกับประชาชนในชุมชน เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีได้มีรายได้และประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการหลักสูตรการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตรไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ประชาชนผู้สนใจ
 - ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
 - ผู้ที่ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

แบ่งเป็นภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร
 - 1.2.1 การวางแผนและบริหารจัดการ
 - 1.2.2 แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน
 - 1.2.3 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.3.1 สถานประกอบการ
 - 1.3.2 ร้านค้าหรือตัวแทนในการจำหน่ายผลผลิต
 - 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร
 - 1.4.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.4.2 สถานประกอบการเครือข่ายกลุ่มองค์กรที่ประสบผลสำเร็จ

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร

จำนวน 3 ชั่วโมง

- 2.1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
 - 2.1.1 ประวัติความเป็นมาการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
 - 2.1.2 ประเภทของการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
 - 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 2.2. อุปกรณ์ในการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
 - 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์
 - 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์
- 2.3. การเลือกซื้อวัสดุการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 2.4. วิธีการการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร

3. ขั้นตอนการบริหารจัดการ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- 3.2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน
- 3.3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
- 3.4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

4. ความสำคัญของโครงการอาชีพ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการประกอบ อาชีพการทำไข่ป่นเค็มสมุนไพร

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
2. การวิทยากรบรรยายให้ความรู้
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. ทำใบความรู้และใบงาน
5. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร / แผ่นพับ
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้

3. ใบงาน
4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดร.ฉวี เทพบรรทม)

ครู กศน.ตำบลยะวีก



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวลาลี ธารุช)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่ปั่น เค็มสมุนไพร	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพรได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพรได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพช่วงการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพรได้</p>	<p>1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร</p> <p>3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>4 ทิศทางการเลือกอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	1	2


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร	2.1 สามารถบอกขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพรได้ 2.2 สามารถ ลงมือปฏิบัติหรือทำไขปิ่นเค็ม ได้	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.2 อุปกรณ์ในการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.3 การเลือกซื้อวัสดุการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.4 วิธีการทำการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.1.2 ความเป็นมาการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.1.2 ประเภทของการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุดิบในการทำการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.4 อธิบายขั้นตอนการทำการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพรและลงมือปฏิบัติ 2.4.1 วิธีการเลือกวัสดุดิบ 2.4.2 วิธีการเตรียมวัสดุดิบ 2.4.3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 2.4.4 วิธีการทำไขปิ่นเค็มสมุนไพร 2.4.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	2


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3..การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.3 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.4 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน</p> <p>3.3 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.4 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.3 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร</p> <p>3.4 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	1	1


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการทำชิ้นแป้นเค็มสมุนไพร</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการทำชิ้นแป้นเค็มสมุนไพร</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการทำชิ้นแป้นเค็มสมุนไพร</p> <p>4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการทำชิ้นแป้นเค็มสมุนไพร</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำชิ้นแป้นเค็มสมุนไพร</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน</p>	1	1


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				4	6


ลงชื่อ..........ผู้จัดทำหลักสูตร
(นางสาวฉลาด สุระพล)
วิทยากร

ลงชื่อ..........
(นางสาวชญณี เทพธรรม)
ครู กศน.ตำบลยะวิ๊ก

ลงชื่อ..........
(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)
เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........
(นางสาวมูทิกา การงานดี)
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสำลี ธาราฐ)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>ดำเนินการจัดกิจกรรมดังนี้</p> <p>- วิทยากรออกพื้นที่พบกลุ่มการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร ณ</p> <p>เพื่อพบปะกลุ่ม พร้อมกับชี้แจงบรรยายและให้ความรู้กับสมาชิกในกลุ่ม ในเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร <p>- วิทยากรสาธิตเรื่องการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร ชนิดต่างๆ และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ</p> <p>- ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและมอบหมายให้ผู้เรียนจัดทำใบงานพร้อมสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ</p> <p>- วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบ อาชีพการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 2. อุปกรณ์ในการทำการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 3. การเลือกซื้อวัสดุการทำการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร <p>อธิบายขั้นตอนการทำการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพรและลงมือปฏิบัติ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 วิธีการเลือกวัตถุดิบ 2 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 4 วิธีการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร 5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 น. - 15.00 น.	<p>- วิทยากรสาธิตการทำกรทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการ ทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร</p> <p>- ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า <p>- วิทยากรและผู้เรียนลงพื้นที่สำรวจและศึกษาแหล่งของทรัพยากร</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการการศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน</p> <p>- ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 4. โครงการการประกอบ อาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1 ความสำคัญของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร 4.2 ประโยชน์ของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร 4.3 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร 4.4 การเขียนโครงการการประกอบ อาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการการประกอบ อาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร</p> <p>- ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้</p>	

ลงชื่อ.....ฉลดา.....วิทยากร

(นางสาวฉลดา สุระพล)

ใบความรู้

ไข่เป็ด หลายคนจะนึกถึงไข่ต้มยางมะตูม ไข่แดงเหนียวนิ่มหน้อย เหยาะซอสแม็กกี้หรือน้ำปลาเล็กน้อย กินอร่อย นอกจากไข่ต้มยางมะตูมแล้วเรายังนิยมนำไข่เป็ดไปทำไข่เค็ม(แบบดอง) เพราะไข่แดงจากไข่เป็ดมีสีสวยน่ากิน และเปลือกของไข่เป็ดมีความหนา ราคาของไข่เป็ดในตลาดจะแพงกว่าไข่ไก่ เพราะฟองใหญ่กว่า และมีการเลี้ยงเป็ดพันธุ์ไข่น้อยกว่าไก่พันธุ์ไข่ ไข่เป็ดเป็นแหล่งอุดมสารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุ อาทิ โปรตีน ฟอสฟอรัส ซีลีเนียม ไอโอดีน เหล็ก วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินบี 12 โฟเลต ไบโอฟลาวิน เลซิทีน กรดไขมันไลโนเลอิก ฯลฯ สารอาหารในไข่เป็ดมีประโยชน์ต่อร่างกาย อาทิ เสริมสร้างเซลล์ผิวหนัง ขน เล็บ บำรุงประสาท บำรุงสมอง ช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย ป้องกันโรคโลหิตจาง บรรเทาอาการเหนื่อยล้า ฯลฯ โปรตีนในไข่เป็ดเทียบเท่ากับโปรตีนในเนื้อสัตว์ ไบโอฟลาวินในไข่เป็ด ช่วยป้องกันไขมันอุดตันในเส้นเลือด ช่วยในการเผาผลาญไขมัน คาร์โบไฮเดรต คนวัยทำงานที่มีสุขภาพดีสามารถบริโภคไข่เป็ดได้ทุกวัน

ไข่แดงของไข่เป็ดมีคอเลสเตอรอลสูง ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยโรคหัวใจหรือโรคที่ต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่มีคอเลสเตอรอลสูง ควรกินไข่เป็ดแต่น้อยหรือกินตามคำแนะนำของแพทย์



**ไข่ปั้น(เค็ม)
สมุนไพร**

ส่วนผสม

๑. ไข่เค็ม	๒. เกลือเม็ด
๓. ดินสอพอง	๔. ไข่เป็ด

ศูนย์ศึกษาวิจัย และส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



**ไข่ปั้น(เค็ม)
สมุนไพร**



ศูนย์กักตุน อำเภอชุมพลบุรี
โทร 044 696 211




ขั้นตอนการทำ

๑. นำดินสอพอง 3 ส่วน เกลือ ๑ ส่วน และไข่เค็มบดละเอียด 3 ส่วน มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำ สะอาดให้พอดี จนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน ให้มีความเข้มข้นที่พอเหมาะ ไม่เหลวหรือข้นมากเกินไป








2. นำส่วนผสมมาปั้นให้รอบไข่เปิดที่สะอาด ปั้นที่ละฟอง



3. นำพลาสติก(ซีล)คลุมไข่ที่ปั้นเสร็จแล้วบรรจุกล่อง




ไข่ปั้น(เค็ม)สมุนไพร



ประโยชน์ของใบเตย พืชสมุนไพรที่ไม่ควรมองข้าม

ใบเตยเป็นพืชสมุนไพรประจำบ้านที่น่าปลูกไว้ที่สุด เพราะใบเตยมีประโยชน์หลายอย่าง แถมยังมีกลิ่นหอมอีกด้วย หากบ้านไหนมีบริเวณบ้านมากจึงควรปลูกอย่างยิ่ง หรือหากมีพื้นที่จำกัดจะซื้อมาทำน้ำใบเตยดื่มก็ยังมีดี ส่วนลักษณะและประโยชน์ของใบเตย

ลักษณะของใบเตย

ใบเตยจัดเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว ลำต้นเป็นข้อ ใบยาวเรียวยาวแหลมสีเขียวอ่อน ใบออกเป็นพุ่ม ภายในจะมีน้ำมันหอมระเหยที่เป็นลักษณะเฉพาะเมื่อเข้าใกล้จึงมีกลิ่นหอมมาก เมื่อเป็นเช่นนี้คนโบราณจึงนำเอาใบเตยมาทำขนมหรือทำเป็นน้ำใบเตยดื่มเพื่อให้ชุ่มคอแก้กระหายน้ำ

ประโยชน์ของใบเตย

ใบเตยมีประโยชน์มากมายหลายอย่างดังที่กล่าวมาข้างต้นซึ่งได้แก่

1. ช่วยแก้อาการอ่อนเพลียดับกระหายคลายร้อน เพียงคุณต้มน้ำใบเตยวันละ 2 แก้วเช้าและกลางวันมันจะทำให้คุณหายจากอาการอ่อนเพลียได้อย่างปลิดทิ้ง อีกทั้งยังช่วยลดความกระหายคลายร้อนได้เป็นอย่างดี เพราะใบเตยมีกลิ่นหอมเย็นเมื่อดื่มแล้วจึงสดชื่นเกิดอาการผ่อนคลาย
2. ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย สำหรับใครที่มีธาตุเจ้าเรือนเป็นธาตุไฟการรับประทานน้ำใบเตยหรือขนมที่มีส่วนผสมจากใบเตยจะช่วยให้คุณมีความรู้สึกสบายและสดชื่นได้
3. ช่วยบำรุงหัวใจช่วยลดความดันโลหิต ใบเตยสามารถที่จะบำรุงหัวใจและหลอดเลือดได้ ยิ่งหากเป็นโรคความดันโลหิตสูงการต้มน้ำใบเตยเข้าและเย็นจะช่วยให้คุณลดกลับมาอยู่ที่เกณฑ์ปกติได้
4. ช่วยรักษาโรคเบาหวาน ใบเตยช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ ซึ่งจากตำราไทยให้น้ำใบเตย 32 ใบ ใบของต้นสัก 9 ใบ นำมาสับแล้วตากแดดไว้จากนั้นนำมาชงเป็นชาดื่มอย่างน้อย 1 เดือน หรือหากเป็นรากก็ประมาณ 1 กำมือแล้วมาต้มน้ำดื่มเข้า-เย็นทำแบบนี้อาการเบาหวานจะดีขึ้น
5. ช่วยรักษาโรคหัด หากคุณกำลังเป็นหัด หรือเป็นโรคผิวหนัง สามารถนำเอาใบเตยมาตำพอกหยาบ ๆ แล้วพอกลงบนผิว ใบเตยจะช่วยล้างพิษและเชื้อโรคไวรัสที่อยู่บนผิวหนังได้
6. ช่วยบรรเทาโรคข้อและโรครูมาตอยด์ ใครที่เป็นโรครูมาตอยด์หรือมีอาการปวดของข้อและกระดูก ให้นำใบเตยสด 3 ใบมาล้างน้ำให้สะอาดจากนั้นสับให้ละเอียดผสมน้ำมันมะพร้าวเล็กน้อยคนให้เข้ากัน แค่นี้ก็ได้เป็นยาบรรเทาอาการปวดและอักเสบของข้อแล้ว
7. ใช้เป็นยาขับปัสสาวะได้ หากมีอาการบัสสาวะขัด บัสสาวะไม่ค่อยออกลองใช้ใบเตย 1 ต้นหรือจะใช้รากครึ่งกำมือมาต้มกับน้ำแล้วดื่มก็จะช่วยแก้ไขปัญหานี้ได้เช่นกัน

เตย/ใบเตย สรรพคุณ และการปลูกเตย

เตย (Pandanus wangi) หรือบางครั้งเรียก เตยหอม เป็นพืชที่นิยมใบมาใช้ประโยชน์ทางด้านอาหารมาก เนื่องจากใบมีกลิ่นหอมอ่อนคล้ายข้าวใหม่ ซึ่งช่วยปรับแต่งกลิ่นของอาหารให้น่ารับประทานขึ้น รวมถึงน้ำมันหอมระเหยจากใบยังใช้ประโยชน์ในทางยา และความสวยงามได้ด้วยเตย หรือ เตยหอม เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และประเทศอินเดีย รวมถึงทวีปอื่น เช่น แอฟริกา และออสเตรเลีย ชอบขึ้นตามพื้นที่ชุ่ม ริมลำน้ำ หรือบริเวณชื้นแฉะที่มีน้ำขังเล็กน้อย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ลำต้น เตยหรือเตยหอม เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว มีลำต้นทรงกลม และเป็นข้อสั้นๆถี่กัน โผล่ขึ้นมาจากดินเพียงเล็กน้อย โคนลำต้นแตกรากแขนงออกเป็นรากค้ำจุนหรือเรียกว่า รากอากาศ ลำต้นสามารถแตกหน่อเป็นต้นใหม่ได้ ทำให้มองเป็นกอหรือเป็นพุ่มใหญ่ๆ ที่รวมความสูงของใบแล้วสามารถสูงได้มากกว่า 1 เมตร

ใบ ใบเตย แตกออกเป็นใบเดี่ยวด้านข้างรอบลำต้น และเรียงสลับวนเป็นเกลียวขึ้นตามความสูงของลำต้น ใบมีลักษณะเรียวยาวเป็นรูปดาบ ปลายใบแหลม สีเขียวสด ใบชูเฉียงแนบไปกับลำต้น แผ่นใบเป็นมัน กว้างประมาณ 2-3 เซนติเมตร ยาวประมาณ 30-50 เซนติเมตร แผ่นใบ และขอบใบเรียบ แผ่นใบด้านล่างมีสีจางกว่าด้านบน มีเส้นกลางใบเล็กเป็นแฉ่งตั้งตรงกลาง ใบนี้ส่งกลิ่นหอมตลอดเวลา เพราะมีน้ำมันหอมระเหย และสาร ACPY

ดอก เตยหรือเตยหอมเป็นพืชไม่ออกดอก

ประโยชน์เตย

1. ใบเตยนำมาบด และคั้นแยกน้ำ ก่อนนำไปผสมทำขนมหรือของหวานต่างๆ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมชั้น เป็นต้น เนื่องจากให้สีเขียวสด และให้กลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ
2. นำใบเตยมา 5-10 ใบ บดคั้นผสมน้ำ และกรองแยกน้ำออก ก่อนนำมาต้มอุ่น พร้อมกับเติมน้ำตาลลงเล็กน้อยตามความหวานที่ต้องการ เรียกว่า น้ำใบเตย
3. ใบเตยนำมาห่อทำขนมหวาน เช่น ขนมตะโก้
4. ใบนำมามัดรวมกัน ใช้สำหรับวางในห้องน้ำ ห้องรับแขกเพื่อให้อากาศมีกลิ่นหอม ช่วยในการดับกลิ่น
5. ใบเตยสดนำมายัดหมอน ช่วยให้มีกลิ่นหอม
6. ใบนำมาสกัดน้ำมันหอมระเหยที่เรียกว่า Fragrant Screw Pine ให้กลิ่นหอมอ่อนๆ มีประโยชน์ในด้านอาหาร เครื่องสำอาง และยา
7. สารสกัดจากใบเตยนำมาใช้เป็นสารแต่งกลิ่นบุหรี
8. ใบเตยสดนำมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปตากแดดให้แห้ง ก่อนใช้ชงเป็นชาดื่ม
9. น้ำมันหอมระเหยจากเตยนำไปเป็นส่วนผสมของน้ำยาปรับอากาศ
10. สารสกัดจากใบเตยนำไปเคลือบข้าวสารที่ไม่มีกลิ่นหอม หลังจากนำมาหุงแล้วจะช่วยให้มีกลิ่นหอม
11. สารสกัดจากใบเตยใช้เป็นสารป้องกันการหืนของอาหาร น้ำมันปาล์ม และผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์

12. สารสกัดจากใบเตยใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง ครีมทาผิว
13. น้ำคั้นใบเตยนำมาผสมทำแชมพู สบู่ หรือ ครีมนวด
14. น้ำมันหอมระเหยใบเตยใช้เป็นส่วนผสมทางยา
15. ใบเตยสดนำมามัดเป็นกำ ใช้ขัดถูพื้น ช่วยให้พื้นเงางาม และมีกลิ่นหอม
16. ใบเตยสด นำมามัดรวมกับดอกไม้อื่นๆ ใช้สำหรับถวายหรือบูชาพระ

สรรพคุณเตย/ใบเตย

- แก้อาการเป็นไข้
- ช่วยให้ร่างกายสดชื่น ช่วยฟื้นฟูร่างกายจากอาการบาดเจ็บหรือหลังจากการหายป่วย
- แก้อาการท้องอืด อาหารไม่ย่อย
- แก่ร้อนใน
- แก่กระหายน้ำ
- แก่อ่อนเพลีย
- ช่วยขับปัสสาวะ
- บำรุงหัวใจ ชูกำลัง
- ดับพิษไข้
- รักษาโรคหัด
- รักษาโรคสุกใส
- แก่โรคผิวหนัง
- ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดได้
- บรรเทาอาการอาหารไม่ย่อย
- แก้อาการท้องอืด
- ลดความดันเลือด
- ช่วยกระตุ้นให้หัวใจเต้นปกติ

การปลูกเตย

การปลูกเตยในปัจจุบัน นิยมปลูกด้วยการแยกเหง้าหรือหน่อปลูก ทั้งนี้ เตยสามารถขึ้นได้ดีในที่ชุ่ม และทนต่อสภาพดินขึ้นแฉะได้ดี แต่ควรเลือกพื้นที่ปลูกไม่ให้น้ำท่วมขังง่าย

การเตรียมแปลง

แปลงปลูกเตย ควรไถแปลง และตากดินก่อน 5-10 วัน พร้อมกำจัดวัชพืชออกให้หมด ก่อนหว่านด้วยปุ๋ยคอก อัตรา 2 ตัน/ไร่ และปุ๋ยยูเรีย อัตรา 10 กิโลกรัม/ไร่ พร้อมไถกลบ

การปลูก

การปลูกเตย ควรปลูกในช่วงฤดูฝน เพราะดินจะชื้นดี ทำให้ต้นเตยติด และตั้งตัวได้ง่าย ด้วยการขุดหลุม ปลูกเป็นแถว ระยะหลุม และระยะแถวที่ 50 เซนติเมตร หรือที่ 30 x 50 เซนติเมตร ก่อนนำต้นพันธุ์เตยลงปลูก

การให้น้ำ

หลังจากปลูกเตยเสร็จ ควรให้น้ำทันที แต่หากดินชื้นมากก็ไม่จำเป็นต้องให้ และให้น้ำเป็นประจำทุกๆ 7-10 วัน ขึ้นอยู่กับความชื้นดิน และฝนที่ตก

การใส่ปุ๋ย

หลังจากปลูกแล้ว 2-3 เดือน ให้ใส่ปุ๋ยสูตร 24-12-12 อัตรา 10 กิโลกรัม/ไร่ หยอดรอบโคนต้น และให้อีก ครั้ง 5-6 เดือน หลังปลูก โดยใช้การหว่านทั่วทั้งแปลงหรือหยอดรอบโคนต้นหากไม่แตกกอมาก

การเก็บใบเตย

- หลังจากการปลูกแล้วประมาณ 8 เดือน ก็สามารถเริ่มเก็บใบเตยได้ โดยมีวิธีเก็บใบเตย 2 แบบ คือ
- แบบไว้หน่อ คือ ให้เก็บใบเตยด้วยการใช้มีดตัดยอด โดยเลือกตัดเฉพาะต้นที่ใหญ่มากหรือต้นที่แก่สุด และให้เหลือกอหรือยอดที่เล็กไว้ ซึ่งเพียง 4-5 เดือน ก็สามารถเก็บใบหรือยอดเตยได้อีกครั้ง วิธีนี้ เกษตรกรนิยมทำมากที่สุด
 - แบบไม่ไว้หน่อ คือ การใช้มีดตัดต้นเตยทั้งหมดออก เหลือเพียงเหง้าหรือโคนต้นต่อไว้ เพื่อให้แตกหน่อใหม่ วิธีนี้ ไม่ค่อยนิยมนัก เพราะต้องรอให้เตยแตกหน่อ และดูแลให้เติบโต ซึ่งกว่าจะเก็บใบได้ก็ต้องใช้เวลานานขึ้น

ใบงาน

1.ให้อธิบายขั้นตอนการทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร

.....

.....

.....

.....

2.ให้บอกวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบที่จะมาทำไข่ปั่นเค็มสมุนไพร

- ไข่เป็ด

.....

.....

.....

.....

- ใบเตย

.....

.....

.....

.....

3.ให้บอกวิธีการดูแลรักษาบรรจุภัณฑ์ ในระหว่างจัดเก็บและขนส่ง

.....

.....

.....

.....

4. ให้บอกประโยชน์ของหลักสูตร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินผลงาน
หลักสูตรการทำไร่ป่านเค็มสมุนไพร จำนวน 10 ชั่วโมง

ที่	ชื่อ-สกุล	สัดส่วน ของ ส่วนผสม 10 คะแนน	ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการ ทำไร่เค็ม สมุนไพร 10 คะแนน	การแพค เกต 10 คะแนน	ถูกหลัก อนามัย 10 คะแนน	รวม 40 คะแนน
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

ชื่อ.....วิทยากร

(.....)

ผู้ประเมิน

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

หลักสูตร การทำไข่ปั้นเค็มสมุนไพร

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ บ้าน..... หมู่.....ตำบล..... อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง 1. แบบประเมินความพึงพอใจ มี 4 ตอน

2. โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านที่ 1 ด้านสภาพแวดล้อม							
1	ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม						
2	กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
3	การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้						
ด้านที่ 2 ปัจจัยป้อนหรือปัจจัยเบื้องต้น							
4	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้						
5	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อที่เหมาะสม						
6	วิทยากรกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้						
7	วัสดุอุปกรณ์สอดคล้องกับหลักสูตร						
8	ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม						
9	สื่อที่ใช้มีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรม						
ด้านที่ ๓ ด้านกระบวนการ							
10	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
11	รูปแบบการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม						
12	กระบวนการมีความเหมาะสม						
13	วิธีการวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านที่ ๔ ผลผลิต							
14	ผู้เรียนมีความรู้ในกิจกรรมที่จัด						
15	ผู้เรียนมีทักษะในกิจกรรมที่จัด						
16	ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน						
17	ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ได้						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

ผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสำลี ธรรมารุช

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอชุมพลบุรี

นางสาวมุกทิภา การงานดี

ครูชำนาญการ

นางนิสากร แฉล้มไธสง

ครู คศ.1

ผู้จัดทำ

นางสาวฉลาด สุระพล

วิทยากร

ผู้รวบรวม

นางสาวตรุณี เทพบรรทม

ครู กศน.ตำบลยะวีก

