

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร วิชาการทำ  
ไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ใน  
การจัดการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนา  
หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งเป็นหลักสูตร  
ที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัด  
กิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจิรภา ตันตะสุทธิ)

ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธูปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ  
(การทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย จำนวน 10 ชั่วโมง)

**ความเป็นมาของหลักสูตร**

การทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็นจำนวนมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่มี นำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

1. ผู้พลาดโอกาส/ด้อยโอกาส
2. ผู้มีอาชีพ และ ต้องการอาชีพเสริม
3. ผู้ไม่มีงานทำ

**ระยะเวลา**

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

### **การจัดกระบวนการเรียนรู้**

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ

### **สื่อการเรียนรู้**

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์
2. youtube

### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

### **จบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### **เอกสารหลักฐานการศึกษา**

1. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
2. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

**การเทียบโอน -**

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง  
วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย

| เรื่อง   | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                          | จำนวนชั่วโมง |             |
|--|--|---|--|--------------|-------------|
|  |  |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ     |
| 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย<br>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย<br>2. มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ | 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย<br>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>-ไข่เป็ด ดินสอพอง เกลือใบเตย   | - บรรยาย<br>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้                 | 1<br>1       | -<br>-      |
| 3.ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย   | 3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำไข่เค็มสมุนไพรพอกใบเตย ไข่บริโภคในครัวเรือนและทำเป็นอาชีพได้                                    | 3.ขั้นตอนการทำ<br>-นำไข่เป็ดล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง<br>-นำใบเตยหั่นเป็นชิ้นเล็กและตำให้ละเอียด<br>-นำดินสอพองและเกลือตำให้ละเอียด<br>-นำดินสอพองเกลือใบเตยคลุกผสมกัน<br>-เอาไข่เป็ดพอกด้วยส่วนผสมที่คลุกไว้มาพอกไข่เป็ดแล้วเก็บไว้ในที่มืดซิดไม่ให้อากาศเข้า | - แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>- สาธิต<br>- ปฏิบัติจริง | -<br>-<br>-  | 1<br>1<br>3 |
| 4.การบรรจุภัณฑ์  | 4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม น่าสนใจ   | 4.วิธีการบรรจุภัณฑ์<br>- การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์<br>- การออกแบบโลโก้  | - แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>- สาธิตและปฏิบัติจริง    | -<br>-       | 1<br>1      |
| 5.สรุป อภิปราย   | - สรุปอภิปราย<br>- สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ<br>-ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย   |   | -แลกเปลี่ยนเรียนรู้                              | 1            | -           |