



หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขละบุรี ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๙ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขละบุรีขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวดรุณี ทุมชะ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสัญญา ลิธรรมมา)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขละบุรี

ลงชื่อ ส.ต.ท..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(ประพล มีสติ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำไข่เค็ม
หลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขละบุรี

๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง ขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไข่เค็มเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็นจำนวนมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นจำนวนมากนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่าสามารถทำ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรในสถานศึกษาในรายวิชาเลือกของ สาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. จุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

๔.กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ว่างงาน
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ต้องการหาอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

๕.ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง ,ปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องประโยชน์ของสมุนไพรชนิดต่างๆที่นำมาใช้เป็น ส่วนประกอบในการทำไข่เค็มสูตรต่างๆ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็ม	๑. ประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิดที่นำมาเป็นส่วนประกอบในการทำไข่เค็ม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่นำมาใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๒	
๒	การทำไข่เค็มสูตรต่างๆ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มแต่ละชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	-การทำไข่เค็ม สูตรไชยา -การทำไข่เค็ม สูตรใบเตยหอม -การทำไข่เค็ม สูตรชิง -การทำไข่เค็ม สูตรอัญชัน -การทำไข่เค็มสูตรต้มยำ -การทำไข่เค็ม สูตรตะไคร้หอม -การทำไข่เค็ม สูตรขมิ้นชัน -การทำไข่เค็ม สูตรดินสอพอง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และฝึกปฏิบัติ	๒	๕
รวม					๔	๕

๗.การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้, สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากร
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน
๔. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๖. ฝึกปฏิบัติจริง

๘.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

- เอกสาร
- วิทยากร
- วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานจริง

๙.การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

๑๐.เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. ผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

๑๑.หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒.การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น