

หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน 20 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชาณุวรลักษบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็นจำนวนมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่าสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงจัง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดความมั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	จำนวน 20 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน 5 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 2.อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 3.อธิบายเหตุผลการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 1.3.1 ความพร้อม 1.3.2 ความต้องการของตลาด 1.3.3 ความรู้ทักษะและเทคนิคต่าง ๆ 1.3.4 สถานที่ 1.3.5 แรงงาน 1.3.6 เงินทุน	1.1 วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบและการลดต้นทุนในการทำไข่เค็มสมุนไพร 1.2 วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	3	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 มีความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.1 รู้จักอุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.2 มีความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.3 มีการจัดการควบคุมคุณภาพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.2 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรและลงมือปฏิบัติ</p>	<p>2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.1 อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำไข่เค็มกะทิใบเตย - การทำไข่เค็มรสตั้มยำ - การทำไข่เค็มขมิ้น - การทำไข่เค็มอัญชัน - การทำไข่เค็มตะไคร้กับข่า 	<p>2.1 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.1 อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>2.1.3 ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2.2 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำไข่เค็มกะทิใบเตย - การทำไข่เค็มรสตั้มยำ - การทำไข่เค็มขมิ้น - การทำไข่เค็มอัญชัน - การทำไข่เค็มตะไคร้กับข่า 	-	15
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์</p> <p>3.2 ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>3.3 ผู้เรียนสามารถ</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุน</p>	<p>3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้</p>	2	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ประชาสัมพันธ์กิจกรรม</p> <p>3.4 ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย</p> <p>3.5 ผู้เรียนสามารถกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>3.1.3 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.1.4 การส่งเสริมการขาย</p> <p>3.1.5 การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</p> <p>3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุนการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>3.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 วิทยากรให้ความรู้การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าการตลาด</p> <p>3.2.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องส่งเสริมการขาย</p> <p>3.2.3 วิทยากรให้ความรู้เรื่องกระบวนการจัดการตลาด</p> <p>3.3 วิทยากรให้ความรู้การทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย</p>		