

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

การถนอมอาหารก็คือ การรักษาอายุธรรมชาติและสีส่นของอาหารซึ่งเกิดจากการปรุงอาหาร การถนอมอาหารโดยการดองเป็นการถนอมอาหารแบบหนึ่งในความเข้มข้นของเกลือ น้ำตาลควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ โดยการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสม เพื่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่า การถนอมอาหารนี้ใช้กับผัก ผลไม้ และไข่

ไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มเพื่อเก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลน หรือเพื่อยืดอายุการเก็บของไข่ ที่เหลือจากการบริโภคสด และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปแบบของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สด และไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้อีกด้วย

ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่าง ๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง กศน.อำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มของผู้ที่สนใจเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้สามารถแปรรูปสมุนไพรที่มีในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้การถนอมอาหารจากวัตถุดิบที่มีมากในท้องถิ่น
3. เพื่อให้ประชาชนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้น/ ความเป็นมา ของการทำไข่ เค็มสมุนไพร	ผู้เรียนสามารถอธิบาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความเป็นมาของการทำ ไข่เค็มสมุนไพรได้	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับความเป็นมา ของการทำไข่เค็ม สมุนไพร วัสดุ/ อุปกรณ์และการ เลือกใช้	วิทยากรอธิบายความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับความ เป็นมาของการทำไข่เค็ม สมุนไพร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	
2.	ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม สมุนไพร	ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจ สามารถอธิบาย ขั้นตอน วิธีการ การทำไข่เค็มสมุนไพรได้	ขั้นตอน วิธีการ การทำไข่เค็ม สมุนไพร	1. วิทยากรสาธิตและ อธิบายการใช้วัสดุอุปกรณ์ การทำไข่เค็มสมุนไพร 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร 3. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร 4. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้ 5. วิทยากรประเมินผลการ เรียนรู้		4 ชั่วโมง

3.	การจัดการหรือ การบรรจุหีบห่อ และช่อง ทางการจัดการ ตลาดและการ ค้าขายออนไลน์	ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจ ในการเลือกการ บรรจุหีบห่อ สามารถ คำนวณต้นทุนกำไร และ เห็นช่องทางการจัดการ ตลาดและการค้า ขายออนไลน์ได้	การจัดการหรือการ บรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน กำไร ช่องทางการจัดการ ตลาด และการค้า ขายออนไลน์	-วิทยากรอธิบายความรู้การ จัดการหรือการบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุนกำไร ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์ -วิทยากรและผู้รับบริการ ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
----	---	---	---	--	------------	--

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ยูทูบ และสื่อออนไลน์

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและการปฏิบัติจากการสัมภาษณ์ สังเกต การมีส่วนร่วม
2. ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมิน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 รายวิชาเลือกในสาระการประกอบอาชีพ

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายจรัญ จ้องบุญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพรานกระต่าย

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย