

หลักสูตรวิชาการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เป็นการสร้างโอกาสทางการศึกษาและกระจายโอกาสทางการศึกษา โดยคำนึงถึงการสร้างความเสมอภาค ความเป็นธรรมให้เกิดแก่ประชาชน ทุกเพศ ทุกวัย ในอำเภอพรานกระต่าย โดยสนับสนุนการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง ชุมชน เพื่อมุ่งให้เกิดสังคมแห่งการเรียนรู้และการศึกษาตลอดชีวิต รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ ในอาชีพโดยตรง ฝึกประสบการณ์ อาชีพจากการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง มีทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริงและยังสามารถเชื่อมโยงไปถึง การสร้างสัมมาชีพชุมชน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทำให้ประชาชนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น มีความมั่นคงและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขตลอดจนยังส่งเสริมให้ประชาชนใช้เทคโนโลยี เป็นช่องทางในการเผยแพร่และจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ของตนเอง ชุมชนต่อไป จึงได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับ ศักยภาพและความต้องการของประชาชนในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย รูปแบบกลุ่ม สนใจ หลักสูตรการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆได้แก่ ศักยภาพของคนในพื้นที่ ลักษณะภูมิอากาศ ลักษณะภูมิประเทศ วัฒนธรรมประเพณี ศิลปะ
2. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1.ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) จำนวน 30 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)

2.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) จำนวน 30 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับ

ผู้บริโภค

- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4.โครงการประกอบอาชีพการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้ (สูตรโบราณ)	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)ได้	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำไข่ พะโล้(สูตรโบราณ) 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำไข่ พะโล้(สูตรโบราณ) 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำไข่ พะโล้(สูตรโบราณ)	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	---

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่พะโล้ (สูตรโบราณ)	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)ได้ 2.2 บอกวิธีการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ)	2.1 อุปกรณ์ในการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) -ไข่เป็ด -หมูสามชั้น -เต้าหู้แข็งทอด -กระเทียม/พริกไทย/รากผักชี /เกลือ -น้ำตาลปีบ -น้ำปลา -ซีอิ๊วดำหวาน วิธีการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) 1.นำไข่เป็ด (แนะนำให้ใช้ไข่ค้างที่ไม่สดมาก) นำไข่มาใส่หม้อต้ม โดยเริ่มต้มไข่ตั้งแต่น้ำยังเย็นอยู่ 2.เปิดเตา ใส่เกลือประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ และคอนหมั่นคนไข่ไปเรื่อย ๆ จะเป็นเคล็ดลับที่ทำให้ไข่แดงอยู่กลางใบ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารการทำไข่พะโล้ (สูตรโบราณ) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.ใช้ไฟแรงต้มจนน้ำเดือด เมื่อ น้ำเริ่มเดือด ให้จับเวลา 6 นาที เมื่อครบเวลาให้ปิดไฟ แล้วนำ ไช้ขึ้นมาแช่น้ำเย็น 4.พักไช้ให้เย็นแล้วนำไช้มาปอก 5.นำหมูสามชั้นมาหั่นเป็นชิ้น ขนาดตามต้องการ 6.ทำเครื่องแกงพะโล้ โดยนำ รากผักชี กระเทียม และ พริกไทยเม็ด มาโขลกรวมกันให้ละเอียด 7.ตั้งหม้อแล้วนำเครื่องแกงมา ผัดในน้ำมันจนหอม ใช้ไฟกลาง ค่อนอ่อน แล้วตักเครื่องแกง ขึ้นมาพักไว้			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			8.นำน้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว มาเคี่ยวต่อ (ใช้หม้อเดิม) ใส่น้ำลงไปเล็กน้อย ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวน้ำตาลให้ได้สีน้ำตาลเข้มสวยงาม จากนั้นปิดเตาแก๊ส 9.ใส่เครื่องแกงลงในน้ำตาลที่เคี่ยวได้ที่แล้ว ตามด้วยน้ำปลา แล้วคนให้เข้ากัน 10.เมื่อคนจนส่วนผสมเข้ากันดี ให้ใส่หมูสามชั้นลงไปคลุกในเครื่องปรุงให้ทั่ว จากนั้นเปิดเตาใช้ไฟกลาง คอยคนเรื่อย ๆ จนหมูสุกดี 11.เติมน้ำลงไปในหม้อ คนให้ส่วนผสมเข้ากัน เปิดไฟแรง ต้มจนน้ำเริ่มเดือด ช้อนฟองออก			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			12.หรีไฟเหลือไฟกลาง จากนั้นใส่ไข่ต้มลงไป ตามด้วยเต้าหู้ทอด แล้วต้มต่อไปเรื่อย ๆ คอยช้อนฟองออก 13.ถ้าสีอ่อนไป สามารถใส่ซีอิ้วดำเพิ่มได้ตามชอบ หรีไฟลงเป็นไฟเบา แล้วปิดฝาแน่นๆ ต้มต่อประมาณ 2 ชั่วโมง และคอยสังเกตน้ำพะโล้หากน้ำพะโล้แห้งให้เติมน้ำเปล่าพอประมาณ เมื่อครบเวลา ตักเสิร์ฟพร้อมรับประทาน			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่พะโล้ (สูตรโบราณ)	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจาย สินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการ ตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่ พะโล้(สูตรโบราณ) 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30	นาที

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	โครงการประกอบ อาชีพ การทำไข่พะโล้ (สูตรโบราณ)	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใบความรู้
4. ชิ้นงาน

การวัดผลประเมินผล

1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี

1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่พะโล้(สูตรโบราณ) ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง

1.2 การจบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)

2.การสังเกตจากความสนใจ การปฏิบัติ ของผู้เรียน

3.ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

3.ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้าการจัดศึกษานอกระบบ ฯ

.....ผู้อนุมัติ

(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย