

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

ความเป็นมา

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขโรค มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็มอย่างมีประสิทธิภาพ พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็มมีหลายสูตร เพื่อให้ผู้มีความสนใจได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง สามารถเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำไข่เค็ม
2. มีทักษะการทำไข่เค็ม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำไข่เค็ม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
รวม จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประโยชน์และความสำคัญของการทำไข่เค็มได้ 2. รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชูได้	1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.2 ประโยชน์ของการทำไข่เค็ม 1.3 วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่นำมาทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชู	1.1 ศึกษาข้อมูลความสำคัญและประโยชน์จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. จัดเตรียม วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็ม 2. สามารถลงมือปฏิบัติการทำไข่เค็ม	1 ลงมือทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรดินลูกรัง 2 การทำความสะอาดไข่เป็ดที่จะนำไปทำไข่เค็ม 3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชู 4 การบรรจุภัณฑ์ 5 ขั้นตอนการเก็บรักษาการไข่เค็ม	1 ให้ความรู้เกี่ยวกับแปรรูปไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชู 2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ การทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชู 3 ลงมือฝึกทักษะการทำไข่เค็ม 2 สูตร คือ สูตรเกลือ และสูตรน้ำส้มสายชู 1) การคัดเลือกวัตถุดิบ 2) การทำความสะอาดวัตถุดิบ (ไข่เป็ด) 3) ส่วนผสม 4) สาธิต/ปฏิบัติ 5) บรรจุหีบห่อ 6) การเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย		4 ชั่วโมง
3	ช่องทางการจำหน่าย	1. อธิบายให้ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุน 2. อธิบายให้ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย	1. วิธีการลดต้นทุน 2. วิธีการส่งเสริมการขาย	วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้วิธีการลดต้นทุนและวิธีการส่งเสริมการขาย	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

.....งานหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายชัยณรงค์ โปรงจิตร)

วิทยากร

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน