



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

วันที่ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๑ กลุ่ม ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....

(ณิชฎญาดา ขวัญยืน)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวสุธาสินีย์ ไกรสันเทียะ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู ศศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐธินิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐธิดา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการรศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ. ๒ |
| ๓. นางสาวสุรวิทย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย |
| ๔. นายปัจจุพรรณ นวลอ่อนธิโชติ | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๕. นายพิรุณ กันหา | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐธิดา ขวัญเย็น ครูรศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐธิดา ขวัญเย็น ครูรศน.ตำบล

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนา คนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชน มีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็นจนวน มาก เพื่อให้อัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นจำนวนมากนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้าง มูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ

๓. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. มีความรู้ทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะไปประกอบการตัดสินใจในช่องทางการประกอบอาชีพให้ สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

หลักสูตรการการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติจำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม	๑. บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๒. บอกองค์ประกอบของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๓.บอกความต้องการตัดสินใจเลือกเข้ารับการศึกษาและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๔.บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นการการทำไข่เค็ม	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๒.ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - การลงทุน -วัสดุ อุปกรณ์ -การตลาด -กระบวนการผลิต -การขนส่ง -แหล่งวัตถุดิบ -การผลิตชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ -การบรรจุหีบห่อ ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. การตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ตามความต้องการของผู้เรียน	๑. วิทยากรและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่งวัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคลในชุมชน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อนำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มที่มีความสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการผู้เรียน ๒. ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิตชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ การบรรจุหีบห่อ ๓. นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และสื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพและตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	๑	-

				๔. ตัดสินใจที่จะเข้าสู่การฝึกทักษะอาชีพและเข้าสู่การปฏิบัติจริงในการทำไข่เค็ม		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>๑. เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่/สายพันธุ์ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -กรรมวิธีการทำไข่เค็ม -การดูแล/การเก็บรักษา -บรรจุภัณฑ์ <p>๓. ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๑. ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒. ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -วิธีทำไข่เค็ม -การดูแล/การเก็บรักษา -การบรรจุภัณฑ์ <p>๓. การบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> -ขั้นการดูแลเพื่อรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<p>๑. นำไข่เปิดและใบเตยมาล้างทำความสะอาด</p> <p>๒. นำเกลือมาบดให้ละเอียด</p> <p>๓. นำใบเตยมาหั่นฝอย และบดให้ละเอียด (ไม่ควรนำมาปั่นจะทำให้มีน้ำมากเกินไป)</p> <p>๔. นำเกลือและใบเตยที่บดละเอียดแล้วมาผสมกับดินสอพองแล้วคลุกคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๕. นำดินสอพองที่ผสมได้ที่มาพอกไข่หนาประมาณ ๑ เซนติเมตร</p> <p>๖. นำไข่เปิดที่พอกเสร็จแล้วมาวางใส่ในตะแกรง กระจาด (วางให้แห้งดี จัดวางในภาชนะ เก็บไว้ในที่แห้ง มืดซิด ที่โปร่ง)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก็บไว้ประมาณ ๓ วัน (นำมาเป็นไข่หวาน บัวลอยไข่หวาน) - เก็บไว้ประมาณ ๗-๑๕ วันจะเป็นไข่ดาวเค็ม - เก็บไว้ประมาณ ๒๑ วันจะเป็นไข่เค็มสมุนไพร (อยากได้สมุนไพรอื่น ๆ นำมาทำตามขั้นตอน) <p>๘. จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๙. ดำเนินวัดประเมินผลตามหลักสูตรที่กำหนด</p>	๒	
รวม					๑	๒

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ตัวอย่างไข่เค็มที่ได้คุณภาพ
๒. วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
๓. สื่อทำงอินเทอร์เน็ต เทคโนโลยี
๔. สื่อบุคคล ชุมชน

๘. การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้าร่วมอบรม
๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมพอใจ

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๐. หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรผ่านการอบรม

ลงชื่อ ว่าที่ ร.ต.หญิง.....ผู้เสนอหลักสูตร
(ณัฐญาดา ขวัญยืน)
หัวหน้า กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐฐนิชา อินทรโสภา)
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช