

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

กิจกรรมพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น 32 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และ มีงานทำอย่าง ยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการ ดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็น จำนวนมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นจำนวนมากนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. มีความรู้ทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะไปประกอบการตัดสินใจในช่องทางการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับ ศักยภาพของตนเอง ชุมชน วังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 32 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 22 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม	<p>1. บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>2. บอกองค์ประกอบของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>3. บอกความต้องการตัดสินใจเลือกเข้ารับการฝึกอาชีพและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>4. บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำไข่เค็ม</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การลงทุน - วัสดุ อุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ - การผลิต <p>ชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุหีบห่อ <p>3. แหล่งเรียนรู้</p> <p>4. การตัดสินใจเลือกรูปแบบวิธีการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มตามความต้องการการของผู้เรียน</p>	<p>1. วิทยากรและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่งวัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคลในชุมชน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อนำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มที่มีความสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการผู้เรียน</p> <p>2. ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิต ชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ การบรรจุหีบห่อ</p> <p>3. นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และสื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพและตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>4. ตัดสินใจที่จะเข้าสู่การฝึกทักษะอาชีพและเข้าสู่การปฏิบัติจริงในการทำไข่เค็ม</p>	๓	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>1. เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่/สายพันธุ์ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -กรรมวิธีการทำไข่เค็ม -การดูแล/การเก็บรักษา -บรรจุภัณฑ์ <p>3. ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>1. ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>2. ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -วิธีทำไข่เค็ม -การดูแล/การเก็บรักษา -การบรรจุภัณฑ์ <p>3. การบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> -ชั้นการดูแลเพื่อรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<p>1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่เค็ม</p> <p>2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไข่เค็ม</p> <p>3. จัดทำแผนการปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p> <p>4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอน</p> <p>เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <p>คัดเลือกไข่เปิด</p> <p>เตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> -ใบเตย 1 กิโลกรัม -ไข่เป็ดสดใหม่ 100 ฟอง -ดินสอพองบดละเอียด 10 กิโลกรัม -เกลือจำนวน 1 ถ้วย ต่อน้ำ 1 ลิตร -เหล้าขาวจำนวน 3 ฝา <p>5. กรรมวิธีการทำไข่เค็ม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นำใบเตยจำนวนครึ่ง กิโลกรัมมาต้มพร้อมน้ำเกลือ 2. นำใบเตยส่วนที่เหลือไปปั่นจนละเอียด 3. ล้างไข่เปิดให้สะอาดแล้วล้างลมให้แห้ง 4. นำเกลือต้มใส่ใบเตย และกะทิไปผสมกับดินสอพอง และเหล้าขาว(เหล้าขาวช่วยให้ไข่เป็ดแดงสีสวย) เหนียวสำหรับปั้นพอกไข่ 		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				5.ดินสอพองที่ได้ที่แล้วนำมาผสมกับไบเตยที่ปั่นละเอียด 6.นำดินสอพองที่ผสมได้ที่มาพอกไข่นาประมาณ 1 เซนติเมตร 7.นำมาใส่โหลปิดฝาให้เรียบร้อย -ดองประมาณ 7-15 วันจะเป็นไข่ดาวเค็ม -ดองประมาณ 21 วันจะเป็นไข่เค็มสมุนไพร กะทิไบเตย (อยากได้สมุนไพรอื่นๆนำมาทำตามขั้นตอน) 8.จดบันทึกผลการเรียนรู้ 9.ดำเนินวัดประเมินผลตามหลักสูตรที่กำหนด		
3	การบริหารจัดการในการทำไข่เค็ม	1. อธิบายการบริหารจัดการในการทำไข่เค็ม 2. อธิบายการจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม 3. อธิบายการบริหารจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการ	1. การบริหารจัดการในการทำไข่เค็ม - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำไข่เค็ม - การใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการทำไข่เค็ม	1. บริหารจัดการ -สำรวจและศึกษาแหล่งวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และทุนจากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม -การกำหนด และการควบคุมคุณภาพ - ศึกษาการลดต้นทุนการทำไข่เค็ม		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม	<p>1. สามารถบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>2. สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>3. สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>4. สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>5. สามารถอธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>6. สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p>	<p>1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>2. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>4. การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทําไข่เค็ม</p> <p>5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทําไข่เค็ม</p>	<p>1. ผู้สอนจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		7. สามารถประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 6. กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

สื่อการเรียนรู้

1. ตัวอย่างไข่เค็มที่ได้คุณภาพ
2. วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต เทคโนโลยี
4. สื่อบุคคล ชุมชน

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้าร่วมอบรม
2. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรผ่านการอบรม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายกษิต ศำรวมจิตร)

หัวหน้า กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศิริศักดิ์ ทองเชิด)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

