

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียนที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน การถนอมอาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความเหมาะสมและความสนใจของตนเองโดยเน้นให้นำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด และวัสดุอันมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือวิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้อีก

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

**เป้าหมาย** ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

**ระยะเวลา** หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำไข่(ปั่น)เค็ม ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-	๑
๒	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๓	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ครู กศน. ตำบลดบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๔	การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมทั้งวิทยากร	-	๓ ชม.	๓
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๔</b>	<b>๖</b>

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

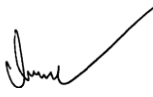
๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน


## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

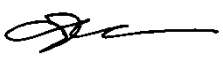
๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางประจจิตร แสงใส)  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพร ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔.การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เกี่ยวกับการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพร ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ ๖. ครู กศน.ตำบล บรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๕.การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำไข่ (ปั่น)เค็มสมุนไพร - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....