

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยได้มีนโยบาย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ กศน. เพื่อประชาชน “ก้าวใหม่ : ก้าวแห่งคุณภาพ” ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๒ ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อที่ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology ข้อที่ ๒.๓ ยกย่องผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายดังกล่าว ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้ทำการสำรวจความต้องการทางด้านอาชีพ พบว่าประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร เนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
- ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา	จำนวน ๙ ชั่วโมง			
	ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
		รวม	๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม สมุนไพร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพรได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็มสมุนไพร - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเก็บรักษา 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเก็บรักษา 	๑	๒
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ไข่เค็ม สมุนไพร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจไข่เค็มสมุนไพร 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพร - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่าง ๆ สถานที่จริงเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ 		
๓	วิธีการทำไข่ เค็มสมุนไพร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มสมุนไพร 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร - การดูแล/การเก็บรักษา 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร 	๑	๒
๔	การออกแบบ และบรรจุ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนฝึกการออกแบบและบรรจุ 	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึก 	๑	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม เค็มสมุนไพร การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพ	ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม สมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวางแผนการจำหน่ายไข่เค็ม สมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนฝึกวางแผนการตลาด	- ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย - การวางแผนการจำหน่าย - การวางแผนการตลาด	ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และ การดูแลรักษาไข่เค็ม สมุนไพร - วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนฝึกวางแผนการ จำหน่ายและวางแผน การตลาด		
รวม					๓	๖
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนันทน์ภัส สวรรค์ตันจันทร์ หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๒ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านหนองปรือ หมู่ ๑๐ ตำบลสะกาด อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร - ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๒๑ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๓. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธี/ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๒๒ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ๕. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ - การจำหน่ายไข่เค็มสมุนไพร - การวางแผนการตลาด	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวนันทน์ภัส สวรรค์ตันจันทร์)

วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕