

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์



### ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยได้มีนโยบาย กศน.เพื่อประชาชน “ก้าวใหม่ : ก้าวแห่งคุณภาพ” ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๒ ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อที่ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology ข้อที่ ๒.๓ ยกกระดับผลิตภัณท์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายดังกล่าว ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์ จึงได้ทำการสำรวจความต้องการด้านอาชีพ พบว่าประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำไข่เค็ม เนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์ ได้ดำเนินการจัดทำ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.) วิชา การทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง ให้กับประชาชนทั่วไปที่สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถทำไข่เค็มได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นอาชีพเสริมได้

### เป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอศรีณรงค์
- ประชาชนที่สนใจการทำไข่เค็ม

ระยะเวลา	จำนวน	๕	ชั่วโมง		
	ภาคทฤษฎี	จำนวน	๑	ชั่วโมง	
	ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง	
	รวม		๕	ชั่วโมง	

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ความหมาย และ ความสำคัญของการทำไข่เค็ม ๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม ๓. วิธีการคัดเลือกไข่ และส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็มได้ ๒. สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำไข่เค็มได้ ๓. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกไข่ที่จะนำมาทำไข่เค็มได้	๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒. ประโยชน์การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๓. วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔. ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕. วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และปฏิบัติ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็ม	๑	
๒	๔. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๕. การเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี ๖. การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ ๗. การจัดการด้านการตลาด	๔. สามารถบอกขั้นตอนการถนอมอาหาร ได้ (ไข่เค็ม) ๕. สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการ เก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี ๖. การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาดได้	๖. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๗. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี ๘. การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การและจัดการด้านการตลาด	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่เค็ม - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม		๔

## สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. ส่วนผสมๆสำหรับทำไข่เค็ม
๓. อุปกรณ์สำหรับทำไข่เค็ม

## การวัดผลประเมินผล

๑. รู้จักวิธีการเตรียมส่วนผสมแต่ละชนิด
๒. สามารถทำไข่เค็มได้

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

ประชาชนมีระยะเวลาในการร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐  
ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถทำไข่เค็มได้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ  
( นางกรรณิกา พิมพ์น้อย )  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ  
( นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์ )  
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ  
( นางนิตยา ภูพัตนา )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์

### แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางอำพร ทองอัม หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๑๐.๐๐ น. - ๑๑.๐๐ น.

วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่ บ้านหนองแวง หมู่ที่ ๑ ตำบลหนองแวง อำเภอสว่างวีรวัฒน์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๖ มกราคม ๒๕๖๖	๑๐.๐๐ น. - ๑๑.๐๐ น.	การทำไข่เค็ม ๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒. ประโยชน์การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๓. วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔. ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕. วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๖. การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๗. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี ๘. การบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง
๒๗ มกราคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๒. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี ๓. การบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	เรียนวันละ ๓ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร  
( นางอำพร ทองอัม )

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล  
( นางกรรณิกา พิมพน้อย )