

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญ ในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้นเพื่อให้ การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่น ๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ที่ขาดโอกาส อันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน การถนอม อาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษา ให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงาน สามารถนำไป ประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความเหมาะสมและความสนใจของตนเอง โดยเน้นให้นำ ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผล ให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้ อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถ นำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ สามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลาย รูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงในหลักสูตร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

- หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ช่องทางการประกอบ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การถนอมอาหารการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร - บอกชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหารได้	- ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหาร - การเลือกประเภทไข่ที่นำมาถนอมอาหารในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่และเทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - ดูคลิปวิดีโอ	๓ ชม.	-	๓ ชม.
	๒. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร - ใบเตย - ตะไคร้ - อัญชัน	- ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร ใบเตย ตะไคร้และอัญชันได้ - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร - ใบเตย - ตะไคร้ - อัญชัน	- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร ใบเตย ตะไคร้และอัญชันได้				
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ ๑. ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้ - บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและการบริโภคได้	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและบริโภค	- วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชม.	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
	๒. ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ได้ - บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและการบริโภคได้	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	- วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชม.	๓ ชม.
	๓. ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้ - บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและการบริโภคได้	ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน - ขั้นตอนเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	- วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชม.	๓ ชม.
รวม					๓	๙	๑๒

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร


๓. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกาญจนา บุญอาจ)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

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

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายบุญทิน มั่นหมาย)
บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - บอกชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหารได้ - ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ใบเตย ตะไคร้และอัญชันได้ - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - ใบเตย - ตะไคร้ - อัญชัน 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่และเทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร - ดุคิลิพีดีโอ 	<p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและการบริโภคได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - ชั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตย - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค 	<p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายและการบริโภคได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการสาธิตการใช้เครื่องมือในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - วิทยาการบอกขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - ชั้นเตรียมการ - การเตรียมวัสดุ - วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรตะไคร้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค 	<p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรอัญชัน</p> <p>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพรอัญชัน</p> <p>- ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็ม สมุนไพรอัญชัน</p> <p>- บอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ การจำหน่ายและการบริโภคได้</p>	<p>- วิทยาการสาธิตการไขเครื่องมือ ในการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพรอัญชัน</p> <p>- วิทยาการบอกขั้นตอนการทำ ไข่(ปน)เค็มสมุนไพรอัญชัน</p> <p>- ขั้นตอนเตรียมการ</p> <p>- การเตรียมวัสดุ</p> <p>- วิธีการทำไข่(ปน)เค็มสมุนไพร อัญชัน</p> <p>- ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่าย หรือบริโภค</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

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.....