

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และมีคุณค่า เป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ จะทำให้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วย อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ คืออาหารที่มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และเกลือแร่ ชนิดต่างๆ ในบรรดาอาหารต่างๆ ไข่ เป็นอาหารที่สมบูรณ์ด้วยสารอาหารที่ธรรมชาติสร้างสรรค์มาอย่างสมบูรณ์ เป็นสารที่เข้มข้นยิ่งกว่าอาหารอื่นๆ หลายชนิด อุดมด้วยสารอาหารที่จำเป็นแก่ร่างกาย เป็นอาหารที่คนทุกระดับ รู้จักดี และเป็นที่ยอมรับ มีราคาถูก ซื้อหาได้ง่าย เก็บรักษาไว้ได้นานเมื่อเก็บไว้ในตู้เย็น ไข่ที่เป็นที่นิยมรับประทาน และมีการผลิตเพื่อการค้า ได้แก่ ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่นกกระทา โดยเฉพาะไข่ไก่และไข่เป็ดนั้น อาจจะมีผลผลิตได้เองในบ้าน โดยการเลี้ยงไก่และเป็ดไข่ไว้เพื่อเก็บไข่

ไข่เค็มเป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่งเพื่อเก็บไว้ กินได้นานๆ สมัยโบราณผู้คนส่วนใหญ่ทำอาชีพทำนา กันเกือบทุกบ้านมักจะเลี้ยงเป็ดและไก่ไว้กินไข่ ซึ่งจะเลี้ยงบ้านละ ๑๐ - ๒๐ ตัว การเลี้ยงเป็ดส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง เป็ดจะหาอาหารตามทุ่งนาและชาวบ้านจะให้อาหารเสริมแก่เป็ดด้วย ข้าวเปลือก จึงทำให้ไข่มีกลิ่นคาว จากนั้นเมื่อเปิดออกไข่ คนก็จะนำมาทำเป็นอาหารในครัวเรือน เนื่องจากชาวบ้านเลี้ยงเป็ดเกือบทุกหลังคาเรือน ทำให้ไข่เป็ดเหลือใช้จึงมีการคิดถนอมอาหารโดยการนำไข่เค็มมาทำเป็นไข่เค็ม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย เนื่องจากทำงานง่ายและมีคุณค่าทางโภชนาการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ตำบลระเวียง

ระยะเวลา รวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔ ชั่วโมง	๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย - อธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำได้	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย พร้อมอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย	๑. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ ให้มีความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า	๑. ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๑.๓๐ น.	๔.๓๐น.

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สืบได้จากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ
 หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย จำนวน ๖ ชั่วโมง
 ในวันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง
 สถานที่จัด ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑.๓๐ นาที ปฏิบัติ ๔.๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)