

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์
๕๕๕๕๕

ความเป็นมา

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based - based Development) ใช้หลักสูตรเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re - skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชนทั่วไป การทำไข่เค็มเป็นอาชีพที่ควรมีการส่งเสริมเพราะเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่ไข่เกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าไข่ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ด ไข่เค็มสามารถนำมาใช้ประกอบอาหาร หลังจากที่ผ่านมาการต้มหรือหนึ่ง, เอามาใส่โจ๊ก, กินกับข้าวต้ม, หรือจะเอาไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ในส่วนของรสชาติ ไข่ขาวจะมีรสเค็มโดด ในขณะที่ไข่แดงจะมีรสมันและเค็ม น้อยกว่าไข่ขาวนอกจากนี้ ไข่แดงเค็ม มักถูกนำไปทำเป็นไส้ของขนมไหว้พระจันทร์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนดวงจันทร์ ปัจจุบัน ไข่เค็ม ถือว่าเป็นอาหารที่มีความนิยมเป็นอย่างมาก และจากความเจริญเติบโตของบ้านเมืองในยุคปัจจุบัน ทำให้เกิดมีการขยายตัวและแข่งขันในทางเศรษฐกิจ ทำให้ไข่เค็มจากอดีตที่จำกัดอยู่ในวงแคบ ๆ ในครัวเรือน ได้เข้ามาสู่ระบบการค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น โดยมีการจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ หรือมีการส่งออกเพื่อจำหน่ายไปยังต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้ ผู้ผลิต จึงต้องมีการคิดค้นและพัฒนาสูตรไข่เค็มใหม่ ๆ ขึ้นมาจากเดิม เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค และตอบรับกับตลาดในยุคเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็ม สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจในการประกอบอาชีพ

๒. เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงและพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพเบื้องต้นได้จริง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนบอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๑.๔ เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๑.๕ เพื่อให้ผู้เรียนบอกอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มได้</p> <p>๑.๖ เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำไข่เค็มได้</p>	<p>๑.๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๓.แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔.ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๕.อุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๖.ขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p>	<p>๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๒.วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มในชุมชน</p> <p>๑.๓.ศึกษาใบความรู้สูตรการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๔.กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๕ ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม</p> <p>๑.๖ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p>	๑ ชม.	๒ ชม.
๒	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๒.๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒.๒ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>๒.๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๒.๒ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	๑ ชม.	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้	๒.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	๒.๓ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติเขียนการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม		
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่อง การทำไข่เค็ม
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำไข่เค็ม
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวจันทิมา สายยศ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายคุณภัทร อินทรนุช | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวทิตติยา สวयरูป | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวกัณฑ์วรา หลวงกลาง | ครู ศรช. |
| ๖. นางสาวปรัชณา ไพเราะ | ครู ศรช. |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|-------------------|---------|
| นางสนั่น โนนโพธิ์ | วิทยากร |
|-------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ ตี๋ยิง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม ๕.อุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม ๖.ขั้นตอนการทำไข่เค็ม	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำ ไข่เค็ม ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับ เรื่องการทำไข่เค็ม ๒.วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มในชุมชน ๓.ศึกษาใบความรู้สูตรการทำไข่เค็ม ๔.กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม ๕. ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม ๖. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขั้นตอนการทำไข่เค็ม	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. สักรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ๒. กำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓. การลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม	๑. สักรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร ๒. กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติเขียนการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม