

## หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั้น

จำนวน 15 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพคหกรรม

#### ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าตูม ดำเนินการประชาคมหมู่บ้านพูดคุยร่วมกัน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั้น เป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาด และประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้

#### หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
- 2.ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

## 2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 12 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

**เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น** จำนวน 3

ชั่วโมง

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
3. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
4. แหล่งเรียนรู้

**เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น** จำนวน 6

ชั่วโมง

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
2. อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
3. การเลือกซื้อวัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
4. วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

**เรื่องที่ 3 ขั้นตอนการบริหารจัดการ** จำนวน 3

ชั่วโมง

1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน
3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

**เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์** จำนวน 3

ชั่วโมง

1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
2. การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

2.จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4.จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5.จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

6.การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

### สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
- 2.ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
- 3.ใบความรู้
- 4.พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 5.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

### การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการประเมินผล

## รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น	1. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 2.สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 4.สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2.ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 4.คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2.ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 4.คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3	-
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่น มาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2.การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้	3	-
รวม				12	3

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

( )

วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร

(นางสาววิภาวดี จันทร์เจริญ)

ครู ศรช.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวอัญชลี มียิ่ง)

ครู ชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางพรรณี ชุบขุนทด)

ผู้อำนวยการสถานศึกษา กคน.อำเภอท่าตูม  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.อำเภอท่าตูม