

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรตนบุรี



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญ ในรูปแบบวิชาชีพและกลุ่มสนใจ เป็นการศึกษาที่จัดขึ้น เพื่อให้การศึกษาด้านอาชีพ กฎหมาย อนามัย ตลอดจนวิชาความรู้วิชาอื่นๆ แก่ประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ที่ขาดโอกาสอันเป็นการส่งเสริมความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป ได้มีการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน การถนอมอาหารนั้นมีมากมายในอาหารแต่ละประเภท เพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาในการเก็บรักษา ให้นานขึ้น เห็นช่องทางการทำมาหากิน รู้จักคิดเป็น แก้ปัญหาเป็น มีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการทำงาน สามารถนำไปประกอบอาชีพอิสระอย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ตามความต้องการความเหมาะสมและความสนใจของตนเอง โดยเน้นให้น้ำหนักวิทยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุดและวัสดุอื่นมาดัดแปลง ปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผล ให้กิจกรรมนี้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพก็คือ วิทยากรผู้ให้ความรู้ จะต้องเป็นผู้ที่มีความเข้าใจกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตลอดจนระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ อย่างถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรตนบุรี จึงได้จัดการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น) เค็มสมุนไพร เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการถนอมอาหาร ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                                                                                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                    | ชั่วโมง |         |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|-------|
|     |                                                                                                    |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |                                                                                                            | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ | รวม   |
| ๑   | <b>ช่องทางการประกอบอาชีพ</b><br>๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การถนอมอาหารการ ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารการ ทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร<br>- บอกชนิดของไข่ ที่สามารถนำมาถนอมอาหารได้                                              | - ชนิดของไข่ที่สามารถนำมาถนอมอาหาร<br>- การเลือกประเภทไข่ที่นำมาถนอมอาหารในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร                                                                          | - วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดสรรชนิดของไข่และเทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร<br>- ดุคลิวิดีโอ | ๑ ชม.   | -       | ๑ ชม. |
|     | ๒)วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร<br>-ใบเตยหอม<br>-ดอกอัญชัน                              | -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมและสมุนไพรอัญชันได้<br>-หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่ปั่น(เค็ม)<br>-ใบเตยหอม<br>-ดอกอัญชัน | - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม ดอกอัญชันได้                                                                                                               | -บรรยาย<br>-ศึกษาจากใบความรู้<br>-ดุคลิวิดีโอ                                                              |         |         |       |
| ๒.  | <b>ทักษะการประกอบอาชีพ</b><br>๑.ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม                           | ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม<br>-อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอมได้<br>-ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยได้            | - ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม<br>-ขั้นเตรียมการ<br>- การเตรียมวัสดุ<br>- วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรใบเตยหอม<br>-ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค | - วิทยากรสาธิต<br>- ศึกษาจากใบความรู้<br>- ดุคลิวิดีโอ<br>- ฝึกปฏิบัติ                                     | -       | ๔ ชม.   | ๔ ชม. |
|     | ๒.ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรดอกอัญชัน                                                        | ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน<br>-อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้<br>-ฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชันได้               | - ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพรอัญชัน<br>-ขั้นเตรียมการ<br>- การเตรียมวัสดุ<br>- วิธีการทำไข่(ปั่น)เค็มดอกอัญชัน<br>-ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค          | - วิทยากรสาธิต<br>- ศึกษาจากใบความรู้<br>- ดุคลิวิดีโอ<br>- ฝึกปฏิบัติ                                     | -       | ๔ ชม.   | ๔ ชม. |

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                                                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                 | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ชั่วโมง  |         |          |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------|
|     |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี    | ปฏิบัติ | รวม      |
| ๓   | <b>การบริหารจัดการใน<br/>การ ประกอบ อาชีพ</b><br>การทำไข่(ปั่น)สมุนไพร<br>-ใบเตยหอม<br>-ดอกอัญชัน | ๓.๑ ผู้เรียนสามารถ<br>อธิบายความรู้เกี่ยวกับ<br>การบริหารจัดการ เช่น<br>- การควบคุมคุณภาพ<br>- การลดต้นทุน<br>๓.๒ ผู้เรียนสามารถ<br>จัดการตลาดในการ<br>จำหน่ายไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพร เช่น<br>- การจำหน่ายสินค้า<br>ออนไลน์ | ๓.๑ การบริหารจัดการ<br>การทำไข่(ปั่น)สมุนไพร<br>๓.๓.๑ การจัดการ<br>ควบคุมคุณภาพการทำ<br>ไข่(ปั่น)สมุนไพร<br>-ใบเตยหอม<br>-ดอกอัญชัน<br>๓.๑.๒ การลดต้นทุน<br>๓.๒ การจัดการตลาด<br>การจัด<br>-การจำหน่ายสินค้า<br>ออนไลน์ | ๓.๑ วิทยากรให้ใบ<br>ความรู้เรื่อง การ<br>บริหารจัดการการ<br>ทำไข่(ปั่น)สมุนไพร<br>-ใบเตยหอม<br>-ดอกอัญชัน<br>๓.๒ วิทยากร<br>บรรยาย องค์<br>ความรู้เกี่ยวกับ<br>การจำหน่าย แหล่ง<br>จำหน่าย การทำ<br>บัญชี รายรับ -<br>รายจ่าย<br>๓.๓ วิทยากร<br>ผู้เรียน ร่วมสรุป<br>องค์ความรู้ และ<br>แสดงความ คิดเห็น<br>ที่ได้ร่วมกัน | ๑<br>ชม. | -       | ๑<br>ชม. |
| รวม |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๒        | ๘       | ๑๐       |

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เบื้องต้นเรื่องการถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

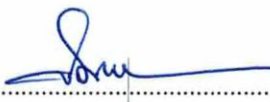
### การวัดผลประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหา (๒๐)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)
๓. คุณภาพของผลงานการปฏิบัติ (๔๐)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)  
วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายประพล บัวเงิน)  
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวเกษร สร้อยจิตร)  
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางพรณี ชุบขุนทด)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรตนบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....  
 หลักสูตร การถนอมอาหาร การทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร ..... จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
 ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน .....  
 สถานที่จัดการเรียน .....

| วัน เดือน ปี | เวลา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | หมายเหตุ                                                   |
|--------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| .....        | ..... | ๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการ<br>คัดสรรชนิดของไข่ที่สามารถนำมาแปรรูป<br>๒. วิทยาการบรรยายกระบวนการและ<br>เทคนิคในการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร<br><u>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u><br>- วิทยาการอธิบายวัสดุการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพรใบเตยหอม<br>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพรใบเตยหอม<br>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพรใบเตย<br>- ผู้เรียนจัดเก็บรักษาในแพ็คเกจ                                                  | เรียนวันละ ๕ ชม.<br>- ภาคทฤษฎี ๑ ชม.<br>- ภาคปฏิบัติ ๔ ชม. |
| .....        | ..... | <u>ขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็มสมุนไพร</u><br>ดอกอัญชัน<br>- วิทยาการอธิบายวัสดุการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพร ดอกอัญชัน<br>- อธิบายขั้นตอนการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพร ดอกอัญชัน<br>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไข่(ปั่น)เค็ม<br>สมุนไพร ดอกอัญชัน<br>- ผู้เรียนจัดเก็บรักษาในแพ็คเกจ<br>- วิทยาการบรรยาย องค์ความรู้เกี่ยวกับ<br>การจำหน่าย แหล่ง จำหน่าย การทำบัญชี<br>รายรับ - รายจ่าย<br>- วิทยาการ ผู้เรียน ร่วมสรุปองค์ความรู้<br>และแสดงความ คิดเห็นที่ได้ร่วมกัน | เรียนวันละ ๕ ชม.<br>- ภาคทฤษฎี ๑ ชม.<br>- ภาคปฏิบัติ ๔ ชม. |

ลงชื่อ.....วิทยาการ  
 (.....)  
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ครู ศกร.  
 (.....)  
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
 (นางสาวเกษร สร้อยจิตร)  
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
 (นางพรรณิ ชุบขุนทด)  
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....