

หลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอระดับชุมพลบุรี

ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี ได้ดำเนินการประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของ คนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำไข่เค็มจากเกลือดำเป็นสินค้าที่ตรงตามความต้องการของตลาด และประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ (จำนวน 10 ชั่วโมง) ร่วมกับประชาชนในชุมชน เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีได้มีรายได้และประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้จากหลักสูตรไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ประชาชนผู้สนใจ
 - ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
 - ผู้ที่ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

แบ่งเป็นภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ จำนวน 2 ชั่วโมง

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 1.2.1 การวางแผนและบริหารจัดการ
 - 1.2.2 แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน
 - 1.2.3 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย
- 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.3.1 สถานประกอบการ
 - 1.3.2 ร้านค้าหรือตัวแทนในการจำหน่ายผลผลิต
- 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 1.4.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.4.2 สถานประกอบการเครือข่ายกลุ่มองค์กรที่ประสบผลสำเร็จ

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 2.1.2 ประวัติความเป็นมาการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 2.1.2 ประเภทของการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 2.2. อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
 - 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์
 - 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์
- 2.3. การเลือกซื้อวัสดุการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 2.4. วิธีการทำไข่เค็มจากเกลือดำ

3. ขั้นตอนการบริหารจัดการ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- 3.2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน
- 3.3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
- 3.4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

4. ความสำคัญของโครงการอาชีพ

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
2. การวิทยากรบรรยายให้ความรู้
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. ทำใบความรู้และใบงาน
5. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร / แผ่นพับ
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงาน หรือชิ้นงาน หลังจากเรียนจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางณิษฐา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธีราวุธ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพช่วงการทำไข่เค็มจากเกลือดำได้	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง 4 ทิศทางการเลือกอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มจากเกลือดำ	2.1 สามารถบอกขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำได้ 2.2 สามารถ ลงมือปฏิบัติหรือการทำไข่เค็มจากเกลือดำได้	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.2 อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.3 การเลือกซื้อวัสดุการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.4 วิธีการทำการทำไข่เค็มจากเกลือดำ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.1.2 ความเป็นมาการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.1.2 ประเภทของการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.1.3 ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.2.1 ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ 2.2.2 การเลือกอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.4 อธิบายขั้นตอนการทำการทำไข่เค็มจากเกลือดำและลงมือปฏิบัติ 2.4.1 วิธีการเลือกวัตถุดิบ 2.4.2 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 2.4.3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 2.4.4 วิธีการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2.4.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้เค็มจากเกลือดำ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชนได้ 3.3 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.4 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.3 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.4 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.3 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำให้เค็มจากเกลือดำ 3.4 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				4	6

ลงชื่อ..........ผู้จัดทำหลักสูตร
(นางสารณี โอนไธสง)
วิทยากร

ลงชื่อ..........
(นางธนิษฐา เพชรน้อย)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........
(น.ส.วารินทร์ วงษ์ทอง)
เจ้าหน้าที่ฝ่ายการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........
(นางสาวมุกทิกา การงานดี)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสำลี ธีราวุธ)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. – 15.00 น.	ดำเนินการจัดกิจกรรมดังนี้ วิทยาการบรรยาย เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มจากเกลือดำ - วิทยาการสาธิตเรื่องการทำไข่เค็มจากเกลือดำชนิดต่างๆและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องและมอบหมายให้ผู้เรียนจัดทำใบงานพร้อมสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ วิทยาการบรรยาย เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2. อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 3. การเลือกซื้อวัสดุการทำไข่เค็มจากเกลือดำ อธิบายขั้นตอนและลงมือปฏิบัติ 1 วิธีการเลือกวัตถุดิบ 2 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 3 วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน 4 วิธีการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. - 15.00 น.	- วิทยากรสาธิตการทำไข่เค็มจากเกลือดำ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการทำไข่เค็มจากเกลือดำ - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า - วิทยากรและผู้เรียนลงพื้นที่สำรวจและศึกษาแหล่งของทรัพยากร - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากรบรรยาย เรื่องที่ 4 โครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 1. ความสำคัญของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 2. ประโยชน์ของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 3. องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 4. การเขียนโครงการการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ 5. การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มจากเกลือดำ - ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึก กิจกรรมการเรียนรู้	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ..........วิทยากร
(นางสาธณี โอนไธสง)