

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ช่วยประชาชนลดรายจ่าย ในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้ ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอสังขะ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และมีคุณค่า เป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ จะทำให้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วย อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ คืออาหารที่มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และเกลือแร่ชนิดต่างๆ ในบรรดาอาหารต่างๆ ไข่ เป็นอาหารที่สมบูรณ์ด้วยสารอาหารที่ธรรมชาติสร้างสรรค์มาอย่างสมบูรณ์ เป็นสารที่เข้มข้นยิ่งกว่าอาหารอื่นๆ หลายชนิด อุดมด้วยสารอาหารที่จำเป็นแก่ร่างกาย เป็นอาหารที่คนทุกระดับรู้จักดี และเป็นที่ชื่นชอบ มีราคาถูก ซื้อหาได้ง่าย เก็บรักษาไว้ได้นานเมื่อเก็บไว้ในตู้เย็น ไข่ที่เป็นที่นิยมรับประทานและมีการผลิตเพื่อการค้า ได้แก่ ไข่เป็ด ไข่นกกระทา โดยเฉพาะไข่ไก่และไข่เป็ดนั้น อาจจะผลิตได้เองในบ้าน โดยการเลี้ยงไก่และเปิดไข่ไว้เพื่อเก็บไข่ ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่งเพื่อเก็บไว้กินได้นาน สมัยโบราณผู้คนส่วนใหญ่ทำอาชีพทำนากัน เกือบทุกบ้านมักจะเลี้ยงเป็ดและไก่ไว้กินไข่ ซึ่งจะเลี้ยงบ้านละ ๑๐ -๒๐ ตัว การเลี้ยงเปิดส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง เป็ดจะหาอาหารตามทุ่งนากิน และชาวบ้านจะให้อาหารเสริมแก่เป็ดด้วย ข้าวเปลือก จึงทำให้ไข่มีกลิ่นคาว จากนั้นเมื่อเปิดออกไข่คนก็จะนำมาทำเป็นอาหารในครัวเรือน เนื่องจากชาวบ้านเลี้ยงเป็ดเกือบทุกหลังคาเรือน ทำให้ไข่เป็ดเหลือใช้ จึงมีการคิดถนอมอาหารโดยการนำไข่เป็ดมาทำเป็นไข่เค็ม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย เนื่องจากทำง่ายและ มีคุณค่าทางโภชนาการ จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและเกิดทักษะ
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการออกแบบ อุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุและการเก็บรักษา
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓.๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๕.๓๐ ชั่วโมง
รวม	๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม ดินสอพอง ใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มดินสอพองใบเตยได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - ขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย	- ความสำคัญในการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้	๒	๓
๓	วิธีการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบส่วนผสมในการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย	- ขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - วิธีการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย		๒

๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์เช่น Facebook,Line	๑.ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๓.๓๐	๕.๓๐
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย จำนวน ๙ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ..... เวลาเรียนน. – น.
สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอ..... จ.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	 น. - น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพองใบเตย - การบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มดินสอพองใบเตย ช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	เรียน ๙ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
.....	น. - น.		

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
..... / /