

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร. ช่วยประชาชน” เช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่ศตวรรษที่ 21

การที่จะทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น ให้มีคุณภาพดี จำเป็นต้องรู้จัก เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ ที่ใช้ทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น อย่างเหมาะสมผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับการใช้ไข่เพื่อนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นควรจะต้องทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นที่ต้องการ และสิ่งสำคัญอันดับแรกที่จะต้องคำนึงถึงก็คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่จะใช้เพราะว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะดีไปไม่ได้ถ้าวัตถุดิบคุณภาพด้อย ฉะนั้นควรที่จะรู้จักกับวัตถุดิบต่างๆในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. พัฒนาหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย
3. จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้งและยั่งยืน
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

จำนวน 1 ชั่วโมง

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

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
2. ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
3. เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
4. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
5. ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
6. วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น
7. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

เรื่องที่ 3 ขั้นตอนการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น

จำนวน 2 ชั่วโมง

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

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน 2 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 วิทยาการ
- 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
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น	1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 3.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 4.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 3.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 4.แหล่งเรียนรู้	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น	1. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 2. สามารถบอกประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 3. สามารถบอกเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 4. สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 5. สามารถบอกประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 6. สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่นได้ 7. สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้	1.ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 2.ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 3.เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 4.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 5.ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 6.วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น 7.ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น	1. การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ -ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบปั่น - ขั้นตอนการทำ 2.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	1	4

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบบ้าน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. ขั้นตอนการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรแบบบ้าน	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	1	1
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2.การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้		2
รวม				3	7

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร (นายสมชาติ วิเศษ) ครู ๓๐๐. (วิทยากรผู้สอน)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร (นางสาวอัญชลี มีอึ้ง) ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร (นายพนา บรรจงปรุ) ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอท่าตูม