

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร

แบบ กศ.ตน. ๑๕

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ ความเป็นมา การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะ พัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลกให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำ อย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ดังนั้น จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันอาหารนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก ซึ่งมนุษย์ก็มักจะมีการคิดกระบวนการการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการตากแห้ง การดอง หรือแม้แต่การย่างก็ล้วนแต่เป็นการถนอมอาหาร และแปรรูปอาหารที่สามารถเก็บไว้ทานนานๆ ได้การทำไข่เค็มใบเตยเป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีไข่เปิดในชุมชนเป็นจำนวนมาก สามารถเลือกรับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากมีรายได้เสริม สามารถนำไข่เปิดมาแปรรูปทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรได้ เพราะต้นทุนต่ำ ในขณะเดียวกัน สามารถวางขายในชุมชนได้ทั่วไป จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ

อาชีพการขายไข่เค็มสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหาร จัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนใน หลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้เมื่อจบหลักสูตรแล้ว ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้จำนวน ๓ รายการเรียนรู้อย่างนี้

๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

๑.๒ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบ

๑.๓ อาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร

๒.๒ วิธีการเก็บรักษา

๒.๓ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๓.๑ การบริหารจัดการ

๓.๒ การจัดการตลาดการ

๓.๓ วางแผนการดำเนินงาน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการจบหลักสูตร

๒. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

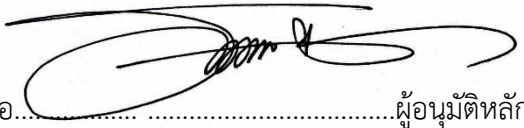
เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..... 	ผู้เสนอหลักสูตร	ลงชื่อ..... 	ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวรัตนา นนทวงศ์)		(นายอภิสิทธิ์ กายภิรมย์)	
ครู กศน. ตำบล		กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง	

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะ และมีความพร้อมด้านการการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑. วิทยากรอธิบายการเลือกช่องทางอาชีพในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้นในการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑ ชม.	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มสมุนไพร อย่างถูกวิธี ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ได้อย่างสวยงาม	๑. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. วิธีการเก็บรักษา ๓. การบรรจุผลิตภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงของขั้นตอนอย่างถูกวิธี		๔ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการบริหารจัดการ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการตลาด ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการดำเนินงาน	๑. การลดต้นทุนและการวางแผนการผลิต ๒. การจัดการตลาดข้อมูลความถูกต้องของลูกค้าการกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับพร้อมยกตัวอย่างของจริงสาธิตให้ผู้เรียนดูให้ผู้เรียนปฏิบัติเก็บเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการคำนวณต้นทุนและการจัดการตลาด	๑ ชม.	

