

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหาร (การทำไข่เค็ม) จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๔ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและ ความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิต ของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรอง คุณวุฒิตามความ เหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับ แผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอด ชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓๑๓ (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการ พลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์ การพัฒนา แห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการ เรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนา ศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุ เป็นพลัง ในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนา และส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตาม ความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษา ผ่านระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ พระยาสันจึง ได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำไข่เค็ม) จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงาน ทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องงานช่างเชื่อม เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจ ประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างมีคุณธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการ พัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบ อาชีพ เป็นการสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

รวม ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่เค็ม - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็ม - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่างๆ ของไข่เค็ม – ขั้นตอนการทำไข่เค็ม - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๒๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจไข่เค็ม	- ความสำคัญในการทำไข่เค็ม - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้	๒๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด			
๓	วิธีการทำให้เค็ม	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำให้เค็ม - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำให้เค็ม	- ขั้นตอนการทำให้เค็ม - ขั้นตอนทักษะการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม - วิธีการทำให้เค็ม - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำให้เค็ม - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำให้เค็ม	๒๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๑	๒

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
๓. ผลงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

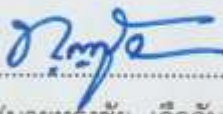
๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางอาจารย์ คีตงาม)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบ
(นางสาวอรุณี สาธร)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบ
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นางกนกนัฐ สิงหะ)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสัชรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร.....วิชาการทำไข่เค็ม.....จำนวน.....๓..... ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา ๐๙.๐๐- ๑๒.๐๐ น.	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็ม - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่างๆ ของไข่เค็ม - ขั้นตอนการทำไข่เค็ม - วิธีการเก็บรักษา	วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็ม - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็ม - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่างๆ ของไข่เค็ม - ขั้นตอนการทำไข่เค็ม - วิธีการเก็บรักษา	๕๐ นาที
	๒. - ความสำคัญในการทำไข่เค็ม - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อ ต่างๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบ อาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยาการร่วม สัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุปความรู้	๕๐ นาที

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๓. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม - วิธีการทำไข่เค็ม - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็ม - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิต และให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม	๑ ชั่วโมง ๒๐ นาที

.....
 (.....)
 วันที่.....