

หลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐานระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตรการทำหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	10 นาที	
		1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า ได้	1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	10 นาที	
		1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า ได้	1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขายไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	10 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	2.1 ความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	2.1 ความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรและไข่เยี่ยวม้า	10 นาที	
		2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือก	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	10 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.3 ขั้นตอนการเตรียมนม อุปกรณ์ทำไข่เค็ม สมุนไพร 2.4 ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพร 2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุ ภัณฑ์ ไข่เค็ม สมุนไพร	ชื่อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการเตรีย นมอุปกรณ์ทำไข่ เค็มสมุนไพรและไข่ เยียวม้ 2.4 ขั้นตอนการทำ ไข่เค็ม สมุนไพรและไข่ เยียวม้ 2.5 ขั้นตอนการทำ บรรจุภัณฑ์ ไข่เค็ม สมุนไพร	2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการ จัดเตรียม และฝึก ปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอน การทำ ไข่เค็มสมุนไพรไข่เยียวม้ และฝึกปฏิบัติ 2.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการ ทำบรรจุภัณฑ์ ไข่เค็มสมุนไพร ไข่เยียวม้ และฝึกปฏิบัติ		10 นาที 7 ชั่วโมง 50 นาที
3.	3. การ บริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพการ ขายไข่เค็ม สมุนไพร	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้	3.1 การคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพ 3.2 เทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3.3 การถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ 3.4 การสร้างมูลค่า สินค้าบน อินเทอร์เน็ต	3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิค การขายสินค้าออนไลน์ และฝึก ปฏิบัติ 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้าง มูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และ ฝึกปฏิบัติ	10นาที 20 นาที 10 นาที 10 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	3.5จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มสมุนไพรและการทำไข่เยี่ยวม้า
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรและการทำไข่เยี่ยวม้า จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน 09.00-15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 1 การทำไข่เค็ม	09.00 - 09.30 น.	1.1 วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	เรียนวันละ 5 ชม.
	9.30 - 15.00 น.	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียม และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร และฝึกปฏิบัติ 2.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ ไข่เค็มสมุนไพร และฝึกปฏิบัติ	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 2 การทำไข่เยี่ยวม้า	09.00 - 09.30 น.	1.1 วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	เรียนวันละ 5 ชม.
	09.30 - 15.00 น.	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เยี่ยวม้า 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียม และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำไข่เยี่ยวม้า และฝึกปฏิบัติ 2.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ ไข่เยี่ยวม้า และฝึกปฏิบัติ	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม