

ชื่อหลักสูตรการทำไข่เค็มพอกสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

การถนอมอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยให้อาหารอยู่ได้นานแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายและยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้ยาวนาน ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การเก็บอาหารการปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ โดย กศน.ตำบลแสนภูดาษา ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“การทำไข่เค็มพอกสมุนไพร” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม ขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพขึ้น และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่าย
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำไข่เค็มพอกสมุนไพร
3. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำไข่เค็มพอกสมุนไพรโดยการลงมือปฏิบัติ
4. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เค็มพอกสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำไข่เค็มพอกสมุนไพร
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็ม	การทำไข่เค็ม - การเลือกวัสดุที่ต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทางการขาย/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้การทำไข่เค็มพอกสมุนไพรม
2. วัสดุของจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไข่เค็มพอกสมุนไพรม

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรัตน์ชนก ดอนน้อยหน้า)
ครู กศน. ตำบลแสนภูดาษ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์