

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำไข่เค็มลาวา จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางมูลนาก สำนักงาน กศน.จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

ปัจจุบันประเทศไทยกำลังประสบกับภัยคุกคามจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ซึ่งมีผลกระทบในการจัดการเรียนการสอนและการจัดกิจกรรมต่างๆ ส่งผลต่ออนาคตของสังคมไทย ประชาชนไม่สามารถพัฒนาตนเองให้ทันตามกระแสโลกที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ประสพปัญหาความยากลำบากขึ้น “หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” สามารถป้องกันและแก้ไขปัญหาค่าความทุกข์ยากของประชาชนได้ โดยเริ่มจากการปรับเปลี่ยน Mindset ประชาชนให้หันกลับมาพึ่งพาตนเอง สร้างภูมิคุ้มกันด้วยการออม ลดรายจ่ายในครัวเรือน เช่น การปลูกผักสวนครัว การเลี้ยงเป็ดไข่ เพื่อเป็นอาหารในครัวเรือน และลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นและจากผลผลิตจากไข่เป็ดทำให้ครัวเรือนสามารถลดรายจ่าย และเพิ่มรายได้จากการแปรรูปไข่เป็ดสดทุกวัน นำมาทำไข่เค็มเพื่อไว้บริโภคในครัวเรือน

จากความสำคัญดังกล่าว ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ นี้ สกร.ระดับอำเภอบางมูลนากได้ส่งเสริม กิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจการเรียนรู้การทำไข่เค็มลาวา เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนและตามสถานการณ์ปัจจุบันเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันในรูปแบบต่างๆให้กับประชาชน สกร.ระดับอำเภอบางมูลนากได้รับงบประมาณปี ๒๕๖๘ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (หลักสูตรไม่เกิน ๓๐ ชม.) หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำไข่เค็มลาวา หลักสูตร ๖ ชั่วโมงร่วมกับประชาชนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดการศึกษาต่อเนื่องในรูปแบบกลุ่มสนใจ โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลาย ความแตกต่างและความจำเป็นรวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้ตามความเหมาะสม
๒. ยึดหลักการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำเนินงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. สร้างความรู้ความเข้าใจในหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงานของในหลวงรัชกาลที่ ๙
๒. รู้วิธีการทำไข่เค็มลาวาเพื่อการถนอมอาหาร
๓. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในชีวิตประจำวันได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา ๕ นาที
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำไข่เค็ม ๕ นาที
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๑๐ นาที

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา

- ความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็ม ๑๐ นาที
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ ๑๐ นาที
- ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำไข่เค็ม ๑๐ นาที
- ขั้นตอนการทำไข่เค็มลาวา ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๓๐ นาที
- เทคนิคการทำสินค้าออนไลน์ ๓๐ นาที
- การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ ๒๐ นาที
- การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน ๒๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตร การทำไข่เค็มลาวา จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวาได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๕ นาที	-	
	๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำไข่เค็มได้	๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๕ นาที	-	
	๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวาได้	๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา	๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	๑๐ นาที	-	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มลาวา	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็มได้	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็ม	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของไข่เค็ม	๑๐ นาที	-	
	๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุติบ	๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุติบ	๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุติบ	๑๐ นาที	-	
	๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำไข่เค็ม	๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำไข่เค็ม	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียม และฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที		
	๒.๔ บอกขั้นตอนการทำไข่เค็มลาวาได้	๒.๔ ขั้นตอนการทำไข่เค็มลาวา	๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำไข่เค็ม และฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม ลาวา	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาทำ การส่งเสริมการทำ การกระจายสินค้า	๑๕ นาที	๑๕ นาที	
	๓.๒ เข้าใจเทคนิคการทำสินค้าออนไลน์	๓.๒ เทคนิคการทำสินค้าออนไลน์	๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการทำสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ	๑๕ นาที	๑๕ นาที	
	๓.๓ สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้	๓.๓ การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ	๕ นาที	๑๕ นาที	
	๓.๔ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	๓.๔ บอกเทคนิคและวิธีนำไปใช้	๓.๔ แลกเปลี่ยนกระบวนการและแนวคิด	๕ นาที	๑๕ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มลาวา
๒. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก