

หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็ม
จำนวน 9 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ในปัจจุบันอาหารนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมากซึ่งมนุษย์ก็มักจะมีการคิดกระบวนการการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการตากแห้ง การดองหรือแม้แต่การย่างก็ล้วนแต่เป็นการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารที่สามารถเก็บไว้ทานนาน ๆ ได้ สามารถทำไข่เค็มเป็น “ช่องทางทำกิน” ได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะสังเกตเห็นว่าจะมีไข่เค็มในชุมชนเป็นจำนวนมาก สามารถเลือกหารับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากมีรายได้เสริม สามารถนำไข่เค็มมาทำไข่เค็มได้ เพราะสามารถวางขายในชุมชนได้ทั่วไป จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ ๆ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำไข่เค็มมีการกำหนดหลักการไว้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพ** จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
 - 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. **ทักษะในการประกอบอาชีพ** จำนวน 6 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม
 - 2.2 การทำไข่เค็ม
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำไข่เค็มเป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การถนอมอาหารจากไข่
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

สามารถทำไข่เค็มได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
2. แบบสำรวจความต้องการ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบติดตามผู้เรียน
5. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “วิชาการทำไข่เค็ม” หลักสูตร 9 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	
	บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ	แหล่งเรียนรู้	- ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	30 นาที	
	บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	- กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน	30 นาที	
2. ทักษะการประกอบ 2.1 การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม		1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
2.2 การทำไข่เค็ม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำไข่เค็ม 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่ เค็มได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์งบประมาณในการ ทำไข่เค็มได้	2. การทำไข่เค็ม 2.1 ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม - สูตรที่ 1 ดองในน้ำเกลือ - สูตรที่ 2 พอกดินสอพอง - สูตรที่ 3 สมุนไพรใบเตย 2.2 ขั้นตอนการทำไข่เค็มทั้ง 3 สูตร 2.3 งบประมาณการทำไข่เค็ม	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องการ ทำไข่เค็ม 2. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการทำไข่ เค็ม 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ ไข่เค็ม 4. วิทยากรประเมินผลการ ทำไข่เค็ม ของผู้เรียน		4 ชั่วโมง
2.3 การบรรจุ ภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้ บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	3.บรรจุภัณฑ์ 3.1 ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.3 การบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน		1 ชั่วโมง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ