

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ (ละออาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไปเพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษาที่มีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนา อาชีพ Re - skill และ Up - skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ COVID-๑๙)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ จึงได้ดำเนินการตามข้อเสนอเชิงนโยบาย ในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง ในพื้นที่ที่รับผิดชอบเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว กศน. อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อประชาชนและผู้สนใจได้เรียนรู้ในการสร้างอาชีพตลอดจนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการเรียนรู้ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๘ ชั่วโมง

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถประโยชน์ความสำคัญของไข่และสมุนไพรมะพร้าวที่ใช้ในการทำไข่สมุนไพรมะพร้าวได้แก่ ใบเตย, มะกรูด, ตะไคร้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าวได้ ๓. ผู้เรียนสามารถบอกรูปแบบในการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว ๔. ผู้เรียนสามารถอธิบายอุปกรณ์และการใช้อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าวได้	๑. ประโยชน์ความสำคัญของการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว ๒. ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว ๓. รูปแบบในการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว	๒	๑	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว ๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการเก็บรักษาไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว	๑. วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว ๒. การเก็บรักษาไข่เค็มสมุนไพรมะพร้าว	๑	๕	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิต การทำน้ำพริกเพื่อการค้า - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตน้ำพริก - คุณธรรม จริยธรรมในการ ประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการ ผลิตน้ำพริกได้	๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๓.๓ การจัดการการตลาด	๑	๓	
๔. โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑. โครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ การจำหน่าย ๔.๓ การคำนวณต้นทุน-กำไรในการผลิต ๔.๔ การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑		
		รวม	๖	๙	๑๕

สื่อการเรียนรู้

ใบงาน/ใบความรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบผู้โอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวอรพิน สายทรัพย์)

วิทยากร

ลงชื่อผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)

ครู กศน.ตำบลประดู่

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ใบความรู้

การทำไข่เค็มสมุนไพร

การทำไข่เค็ม สูตรดองไข่เค็ม ด้วยน้ำเกลือที่ นำมาฝากในวันนี้นั้น จะได้ไข่เค็มที่มีประโยชน์จากสมุนไพร ทั้ง ๓ ชนิดนั่นก็คือ ใบเตย ขมิ้น อัญชัน และยังได้สวยงาม ๆ จากสมุนไพรทั้ง ๓ ชนิด ที่ธรรมชาติให้มาเป็นของแถม อีกด้วยแหละค่ะ รับรองเลยว่า การ ดองไข่เค็ม ในครั้งนี้ จะได้ไข่เค็มที่มีความเค็มกำลังดี ไม่เค็มจัดจนต้องหยีตา แถม ยังได้กลิ่นหอมอ่อน ๆ ไปเป็นของแถมอีกด้วย จะนำไปยำ ต้มทานคู่กับข้าวสวย หรือข้าวต้มก็อร่อยแน่นอนจ้า ถ้าพร้อมแล้วไปเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมแล้วลงมือทำไข่เค็มกันเลย



ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

๑. ไข่เป็ดสดล้างให้สะอาดฟุ้งลมให้แห้ง , เกลือเม็ดแบบไม่ผสมไอโอดีน หรือจะใช้เกลือของก็ได้ค่ะเน้นไปที่เกลือเม็ดหยาบ , ขมิ้น , ใบเตยหั่น , ดอกอัญชัน จะอบแห้งหรือแบบสดก็ได้ค่ะ , โหลแก้วที่มีฝาปิดมิดชิดล้างให้สะอาด



๒. ใส่น้ำประมาณ ๑ ลิตรลงหม้อ ตั้งไฟจนน้ำเดือด จากนั้นใส่เกลือเม็ดในปริมาณ ๒ ถ้วย คนให้เกลือละลายจนหมด



๓. นำใบเตยที่หั่นประมาณครึ่งกิโลกรัม ลงต้มในหม้อจนน้ำเปลี่ยนสี ใช้เวลาต้มประมาณ ๑๐ นาที จากนั้น ตักใบเตยออกแล้วทิ้งน้ำใบเตยต้มไว้จนเย็นจนเป็นน้ำที่อุณหภูมิห้อง



๔. นำไข่เป็ดที่ล้างสะอาด และฟุ้งลมจนแห้งสนิท แล้วจำนวน ๑๐ ฟอง มาเรียงใส่โหลไว้ ระวังอย่าให้ไข่แตก หรือ มีรอยร้าว ถ้าหากพบมาใบไหนมีรอยร้าวให้นำออกทันที ไม่อย่างนั้นแล้วจะทำให้ไข่เป็ดใบอื่น ๆ เน่าไปด้วยค่ะ



๕. จากนั้นเทน้ำต้มใบเตยที่พักไว้จนเย็น ใส่ลงไปในโหลให้ระดับของน้ำท่วมไข่เป็ด ปิดฝาให้สนิทแล้วตั้งทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ก็สามารถนำออกมารับประทานได้แล้วค่ะ



สรรพคุณของใบเตย

- ใบเตยช่วยบำรุงสมอง บำรุงประสาท บำรุงหัวใจ ลดความดันโลหิต และแก้อาการอ่อนเพลีย
- กลิ่นหอมของใบเตยช่วยให้เรารู้สึกผ่อนคลาย
- รสหวานที่เป็นธรรมชาติของใบเตยช่วยชูกำลัง ให้มีแรง กระปรี้กระเปร่า

สรรพคุณของขมิ้น

- ขมิ้นมีสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งช่วยในการชะลอวัยและชะลอการเกิดริ้วรอย
- ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย ช่วยรักษาอาการภูมิแพ้ หายใจไม่สะดวกให้มีอาการดีขึ้น
- ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในร่างกาย ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง ป้องกันโรคความจำเสื่อม

สรรพคุณของอัญชัน

- ดอกอัญชันมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยทำให้เซลล์ในร่างกายเสื่อมสภาพช้าลง
- ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง อ่อนเยาว์
- สารสกัดจากดอกอัญชัน ช่วยลดความเครียด ทำให้อาการวิตกกังวลน้อยลง จึงทำใหนอนหลับได้สบายมากขึ้นด้วยค่ะ

