

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**การทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม**  
**ศูนย์ศึกษานอกโรงเรียนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์**

**ความสำคัญ**

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้น หรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไข่เค็ม เป็นการแปรรูปอาหารจาก ไข่ที่นิยมบริโภคกัน นิยมกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่น ๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำไข่เค็มแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำไข่เค็มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลาย ๆ ด้าน

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชนผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียน สามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อชำนาญ
๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกโรงเรียน ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

**วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไข่เค็มได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

## เนื้อหาหลักสูตร : การทำไข่เค็ม

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็ม
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม
๓. วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำไข่เค็ม
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน	หลักสูตร ๕	ชั่วโมง
	- ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
	- ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

### รูปแบบการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๕ %
๒. สาทิต / ฝึกปฏิบัติจริง

### อุปกรณ์และสื่อการเรียน

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

### โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร


ที่	หัวข้อเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็ม ๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม ๓. วิธีการคัดเลือกไข่และส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็มได้ ๒.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำไข่เค็มได้ ๓. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกไข่ที่จะนำมาทำไข่เค็มได้	๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒.ประโยชน์การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๓.วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔.ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕.วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	๑ ชั่วโมง
๒	๔. ขั้นตอนการทำการทำไข่เค็ม ๕. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๔.สามารถบอกขั้นตอนการถนอมอาหารได้ (ไข่เค็ม) ๕.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาดได้	๖. ขั้นตอนการทำการทำไข่เค็ม ๗. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๔ ชั่วโมง


การวัดผลประเมินผลการเรียน

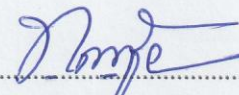
๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม
๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าอบรมสามารถทำไข่เค็ม และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ทำเป็นอาชีพได้

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวชนาธิกร สมทิพย์)  
ครู ทัศน.ตำบล

ลงชื่อ .....  ..... ผู้ตรวจสอบหลักสูตร  
(นางวิไลพร ศรีกุล)  
ครู ทัศน.ตำบล

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทรงชัย เจือจันทร์)  
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

## แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่.....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	<b>การทำไข่เค็ม</b> ๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒. ประโยชน์การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๓. วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔. ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕. วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๖. ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๗. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่ .....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม