

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์

### ความเป็นมา

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพ เพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์

### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็ม สมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำไข่ เค็มสมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำไข่เค็มสมุนไพรได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็ม สมุนไพร - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของไข่เค็ม สมุนไพร - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑ ชม.	๓๐ นาที
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ไข่เค็ม สมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจไข่เค็มสมุนไพร	- ความสำคัญในการทำไข่เค็ม สมุนไพร - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำไข่ เค็มสมุนไพร - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำ ไข่เค็มสมุนไพร - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการประกอบ อาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุปความรู้	๑ ชม.	๓๐ นาที
๓	วิธีการทำไข่ เค็มสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบส่วนผสมใน วิธีการทำไข่เค็ม สมุนไพร - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำไข่เค็มสมุนไพร	- ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่ เกี่ยวกับการทำไข่เค็ม สมุนไพร - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิต และให้ ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่ เค็มสมุนไพร	๑ ชม.	๒ ชม.
รวม					๓ ชม.	๓ ชม.
<b>รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)</b>					<b>๖ ชั่วโมง</b>	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

## สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมวก
๒. ใบความรู้
๓. วิทนาการ

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

## หลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ

(นางสาวสกวเดือน ยิ่งชื่น)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ

(นางเพ็ญแข สิ้นสร้าง)

ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน

ผู้ตรวจหลักสูตร

ลงชื่อ

(สิบเอกชยุต อธิพงษ์)

ครู

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ  
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

ผู้อนุมัติหลักสูตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ .....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา..... น.	<p>๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p>	<p>-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร - ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	๒ ชม.
	<p>๒. ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำไข่เค็มสมุนไพร กรณีที่ใช้</p> <p>๑) ไข่เป็ด</p> <p>๒) หม้อ</p> <p>๓) ขวดโหล</p> <p>๔) น้ำสะอาด</p> <p>๕) เกลือ</p> <p>๖.) ไบเตย</p> <p>๗) ตะไคร้หอม</p> <p>๘) มีด</p> <p>๙) น้ำส้มสายชู</p>	<p><b>การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต</b></p> <p>วิธีทำขั้นตอนและการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.ล้างไข่ให้สะอาด (ใช้สก็อตโบรท์ ขัดไข่ที่เลอะๆ ออก) จากนั้นพักให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๒.ต้มน้ำเกลือ โดยนำน้ำ+เกลือ (อัตราส่วนน้ำ:เกลือ เป็น ๓:๑) ต้มรวมกันจนละลายหมด พักให้เย็น</p> <p>๓.เตรียมทำน้ำไบเตย</p> <p>๔.นำไข่ที่ล้างสะอาดแล้วลงแช่น้ำส้มสายชู ๘-๑๐ นาที จากนั้นล้าง/ถูไข่เบาๆ เพื่อเอาเมือกออกให้หมด</p> <p>๕.เรียงไข่ลงในโถหรือกล่องสำหรับดองไข่</p> <p>๖.จากนั้นเทน้ำเกลือลงไป ๒ ถ้วยตวง ตามด้วยน้ำไบเตย ๑ ถ้วยตวง</p> <p>๗.นำน้ำเกลือที่เหลือ เทใส่ถุงมัตยางให้ป่องๆ นำมาวางทับบนไข่ เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ลอยเหนือผิวน้ำ</p> <p>๘.ปิดฝาขวดโหลให้สนิท ตั้งไว้ ๑๕ - ๒๐ วัน</p> <p>เพิ่มเติม: หากไม่ชอบเค็มมาก ๑๐ วันสามารถทานได้</p>	๓ ชม.

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๓. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.๑.๑ สามารถบริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๓.๑.๒ การจัดการ เกี่ยวกับการควบคุม คุณภาพการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๓.๑.๓ การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำไข่เค็ม สมุนไพร	๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้ง เอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ และแหล่ง เรียนรู้ ๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น เกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหา แนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้น เรียน	๑ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....