

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

ความเป็นมา

การพัฒนาการวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความป็นอยู่ของเกษตรกร เช่นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน มีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็มอย่างมีประสิทธิภาพ พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็มมีหลายสูตร เพื่อให้ผู้มีความสนใจได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง ไข่เค็มสมุนไพร เป็นอาหารพื้นเมืองที่นิยมบริโภคกันโดยทั่วไปในท้องถิ่นภาคเหนือ และความนิยมก็ได้แพร่หลาย ไปยังประชาชนในภูมิภาคอื่นๆ กว้างขวางขึ้นตลอดมา ช่องทางในการผลิตอาหารประเภทนี้ เพื่อการจำหน่าย จึงยังเปิดกว้าง สำหรับผู้ที่ตั้งใจ ประกอบธุรกิจ ที่ไม่จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยี และทุนสูงนัก และเพื่อเป็นการสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไป ได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปใช้ประกอบอาชีพด้วยตนเอง การทำไข่เค็มสมุนไพรเป็นการถนอมอาหารอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ ประชาชนนิยมรับประทานกันมาก เพราะไข่เค็ม มีคุณค่าโภชนาการ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การทำไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องใช้เทคโนโลยี และเงินทุนมาก ช่วยลดรายจ่ายเพิ่มรายได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

สกร. จึงจัดทำหลักสูตร “การทำไข่เค็มสมุนไพร” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำไข่เค็มสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในในการจัดการเรียนรู้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร เรื่องการทำไข่เค็ม
๒. เพื่อให้เกิดความเข้มแข็งในการผลิตและแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร มีกลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มที่เหมาะสม ๔. เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร - ประโยชน์ของการทำไข่เค็มสมุนไพร - การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็ม - การเก็บรักษาอุปกรณ์	๓	-	๓

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร และการคำนวณต้นทุนในการทำไข่เค็มสมุนไพร				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนทราบหลักในการนำส่วนผสมมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ๓. อธิบายเกี่ยวกับต้นทุนที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๔. สามารถคำนวณราคาในการลงทุนกับปริมาณงานที่ได้	- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพร - ส่วนผสม - ขั้นตอนการทำ - งบประมาณ - ปริมาณไข่เค็มสมุนไพร	-	๓	๓

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยายความรู้เรื่องวัสดุ/เครื่องมือ/วิธีการทำ
๒. การสาธิต
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การฝึกปฏิบัติจริงจากสถานประกอบการ
๕. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์ / ใบความรู้
๖. ศึกษาจากผู้รู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. Website / Youtube วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

- ผู้ที่เรียนจบหลักสูตรนี้ไม่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ในสาระการประกอบอาชีพได้ เนื่องจากชั่วโมงของหลักสูตรไม่ถึง ๔๐ ชั่วโมง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

ระหว่างวันที่

เวลาเรียน

ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....		วิทยาการให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑. ความสำคัญและความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. ประโยชน์ของการทำไข่เค็มสมุนไพร วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพรที่เหมาะสม ๑. การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพร	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....		การฝึกปฏิบัติการตาม ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑. บรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การคำนวณต้นทุน – กำไรในการทำไข่เค็มสมุนไพร - สอนวิธีการคำนวณต้นทุน กำไรในการทำไข่เค็มสมุนไพร	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่ เดือน พ.ศ.