

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร
จำนวน 9 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตูม
กลุ่มอาชีพคหกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย เช่น จัดการเรียนรู้วิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม

การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่น้ำเกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าใช้ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ด

ไข่เค็มสามารถนำมาใช้ประกอบอาหาร หลังจากที่ผ่านมาการต้มหรือนึ่ง, เอามาใส่โจ๊ก, กินกับข้าวต้ม, หรือจะเอาไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ในส่วนของรสชาติ ไข่ขาวจะมีรสเค็มโดด ในขณะที่ไข่แดงจะมีรสมันและเค็มน้อยกว่าไข่ขาว นอกจากนี้ ไข่แดงเค็ม มักถูกนำไปทำเป็นไส้ของขนมไหว้พระจันทร์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนดวงจันทร์

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
- 2.ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
3. ความต้องการของตลาดการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
4. แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ประวัติความเป็นมา
2. ประเภทของการทำไข่เค็ม
3. เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร
4. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร
5. ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร
6. การเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพร
7. ขั้นตอนการทำ

เรื่องที่ 3 การนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหาร

จำนวน 2 ชั่วโมง

1. วิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ
 - ยำไข่เค็ม
 - ไข่เค็มทรงเครื่อง

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน 1 ชั่วโมง

1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
2. การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5. การนิเทศติดตามประเมินผลและให้ข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรม

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำไข่เค็มสมุนไพร
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
3. ใบความรู้
4. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร	1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 3.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็ม 4.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร 3.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็ม 4.แหล่งเรียนรู้	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อนิทรรศการ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	3	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร	1.สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 2.สามารถบอกประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 3.สามารถบอกเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 4.สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 5.สามารถบอกประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรได้ 6.สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ 7.สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้	1.ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร 2.ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพร 3.เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร 4.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร 5.ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร 6.วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพร 7. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร	1. การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร - ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพร - เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร - ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำ - ขั้นตอนการทำให้ 2.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	-	3

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหาร	1. สามารถบอกวิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้	3.1 วิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ - ไข่ไข่เค็ม - ไข่เค็มทรงเครื่อง	1. การบรรยายให้ความรู้เรื่องวิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและสื่อสังคมออนไลน์ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	-	2
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและสื่อสังคมออนไลน์ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	1	-
รวม				4	5

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....) (นางสาวอัมพวา เพิ่มทอง) (นางสาวอัญชลี มีอิง) (นายพนา บรรจงบุรี)

วิทยากรผู้สอน

ครู กศน.ตำบล

ครูชำนาญการ

ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอท่าตูม