

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

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

" ไข่เค็ม " เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่นิยมในการบริโภคของคนไทย ในทุกภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มได้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่างๆ ที่มีความสนใจในวิชาการทำไข่เค็มนี้ การผลิตไข่เค็มถือเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำกันมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บของไข่เปิดซึ่งเหลือจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาจากการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจจะเป็นในรูปของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำไปเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารต่างๆ ปัญหาของการผลิตไข่เค็มเพื่อการค้าในปัจจุบันคือ ไข่เค็มที่ได้มีคุณภาพไม่ค่อยสม่ำเสมอ เนื่องจากขาดการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของไข่เค็ม โดยทั่วไปไข่เค็มที่มีในตลาด เป็นไข่เค็มที่ต้องในสารละลายเกลือและไข่เค็มที่พอกด้วยดินสอพอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ ในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้นได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพและมีงานทำ
๒. เพื่อให้ประชาชนที่มีทักษะอาชีพอยู่แล้วและสนใจจะเข้าสู่อาชีพสามารถประกอบอาชีพได้และมีรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
๔. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ให้ไข่เปิดมีราคาสูงขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนที่ว่างงานและต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

ประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม ในพื้นที่ตำบลหมื่นศรี อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

สื่อประกอบการเรียน

๑. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
๒. หนังสือ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
๓. คลิปวิดีโอ
๔. ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นของการทำไข่เค็ม, ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพและการมีงานทำ	๑.๑ มีความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพและมีงานทำ	อบรม	๑ ชม.	
๒	การทำไข่เค็ม (Salted Egg)	๒. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะอาชีพอยู่แล้วและสนใจจะเข้าสู่อาชีพ	๒.๑ ประชาชนมีทักษะอาชีพสามารถประกอบอาชีพได้และมีรายได้	ปฏิบัติ	๑ ชม.	๑ ชม.
๓	ไข่เค็มสมุนไพรตะไคร้ ใบเตย	๓. ผู้เรียนสามารถเตรียมขั้นตอนได้	๓.๑ ผู้เรียนสามารถเตรียมส่วนประกอบและขั้นตอนการทำได้	ปฏิบัติ	๑ ชม.	๒ ชม.
	รวม				๓ ชม.	๓ ชม.

เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำนักงานการเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด ระดับหนึ่ง

สื่อประกอบการเรียน

๑. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
๒. หนังสือ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
๓. คลิปวิดีโอ
๔. ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

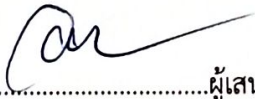
การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. ทดสอบก่อนเรียน
๒. ประเมินระหว่างเรียน จากการปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนด
๓. ทดสอบหลังเรียน จัดทำผลงานส่งตามที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถทำไข่เค็มได้อย่างน้อย ๒ ชนิด

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางอ่อนศรี บุญโต)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางสาวอาภาสรา สุภนาม)

เจ้าหน้าที่กลุ่มงานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการหลักสูตร
(นางผัลย์สุภา แบ้งกลาง)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำนักงาน