

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร
จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพคหกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “กสร. ช่วยประชาชน” เช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand ๔.๐)

การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่น้ำเกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าใช้ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ด

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

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. ความต้องการของตลาดการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
๔. แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ประวัติความเป็นมา
๒. ประเภทของการทำไข่เค็ม
๓. เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร
๔. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๕. ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร
๖. การเลือกวัตถุดิบในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๗. ขั้นตอนการทำ

เรื่องที่ ๓ การนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหาร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ยำไข่เค็ม
๒. ไข่เค็มทรงเครื่อง

เรื่องที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
๒. การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

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

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

๕. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

๖. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำไข่เค็มสมุนไพร

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร

๓. ใบความรู้

๔. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๕. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.บอกความต้องการของตลาด และการจัดท้าวสด/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็ม ๔.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.ความต้องการของตลาด และการจัดท้าวสด/อุปกรณ์สำหรับการทำไข่เค็ม ๔.แหล่งเรียนรู้	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๓	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ ๒. สามารถบอกประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ ๓. สามารถบอกเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ ๔. สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ ๕. สามารถบอกประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพรได้ ๖. สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพรได้ ๗. สามารถบอกขั้นตอนการทำและลงมือทำได้	๑.ประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร ๒.ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร ๔.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๕.ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร ๖. วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพร ๗. ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑. การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำไข่เค็มสมุนไพร - ประเภทของการทำไข่เค็มสมุนไพร - เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร - ประโยชน์ของไข่เค็มสมุนไพร - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำ ๒.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	๓

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหาร	๑. สามารถบอกวิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้	๓.๑ วิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ	๑. การบรรยายให้ความรู้เรื่องวิธีการนำไข่เค็มสมุนไพรประกอบเป็นอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ สื่อสังคมออนไลน์ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	-
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑.สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๑. การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๒.การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๓	-
รวม				๑๒	๓

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ.....*สโรดม*.....ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสาวรอม ใสวทอง)
วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ.....*[Signature]*.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางรุ่งนภา ชูเชิด)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....*[Signature]*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายณรงค์ศักดิ์ นามวิชา)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....*[Signature]*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางพรรณณี ชุบขุนทด)
ผู้อำนวยการสถานศึกษา กศน.อำเภอท่าตูม
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.อำเภอท่าตูม
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้