หลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำไข่เค็ม) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความสำคัญ

การทำไข่เค็ม เป็นการแปรรูปอาหารจากไข่เป็ดที่นิยมบริโภคกันนิยมกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำไข่เค็ม จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำไข่เค็มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำไข่เค็ม
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ผู้ประกอบอาชีพชาวนาและผู้สูงอายุที่สนใจ
๒ ผู้ประกอบอาชีพเป็นชาวนาและผู้สูงอายุที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ
๓.ผู้ประกอบอาชีพชาวนาและผู้สูงอายุในพื้นที่

เนื้อหาหลักสูตร : การทำไข่เค็ม

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็ม
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม
๓. วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำไข่เค็ม

การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

๑. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ร้อยละ ๘๐
๒. สาธิต / ฝึกปฏิบัติจริง

อุปกรณ์และสื่อการเรียน

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็ม ๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม ๓. วิธีการคัดเลือกไข่และส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำไข่เค็มได้ ๒.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำไข่เค็มได้ ๓. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกไข่ที่จะนำมาทำไข่เค็มได้	๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒.ประโยชน์การถนอมอาหาร (การทำไข่เค็ม) ๓.วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔.ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕.วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม	๒ ชั่วโมง
๒	๔. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๕. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๔.สามารถบอกขั้นตอนการถนอมอาหารได้ (การทำไข่เค็ม) ๕.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็ฒอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาดได้	๖. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๗. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	๘ ชั่วโมง

การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม
๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

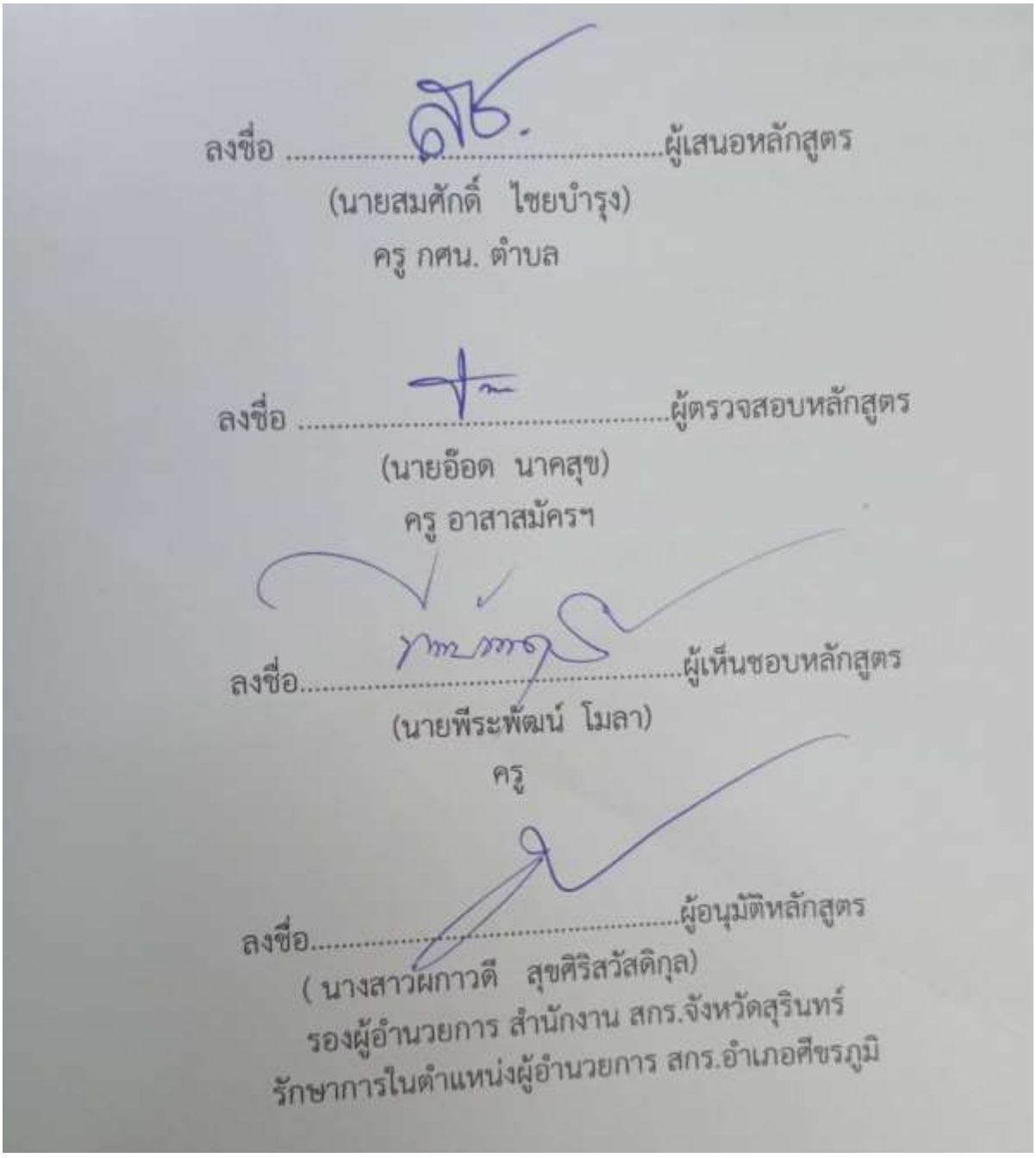
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำไข่เค็ม สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

ผู้สอน / วิทยากร /สถานที่เรียน

วิทยากร.....สอนที่.....หมู่ที่.....

ตำบล.....อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์



แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....หลักสูตรกลุ่มวิชาชีพระยะสั้น กลุ่มสนใจ

วิชาการแปร

รูปอาหาร (การทำไข่เค็ม) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ .....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
....	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	<u>การทำไข่เค็ม</u> ๑. ให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม ๒.ประโยชน์การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม)	ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
....	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๓.วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำไข่เค็ม ๔.ส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๕.วิธีการคัดเลือกส่วนผสมของการทำไข่เค็ม ๖.ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (ไข่เค็ม) ๗.การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาไข่เค็มอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด	ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ๒๕๖๗