หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำไข่เค็ม จำนวน **5 ชั่วโมง**
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ 1.3 การศึกษาต่อเนื่อง 1) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

ไข่เค็มเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้านโดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่ อำเภอกระสัง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเลี้ยงเป็ดไข่ตามความต้องการของประชาชนเพื่อสร้างรายได้และการนำประชาชนไปศึกษาดูงานการทำไข่เค็มได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำไข่เค็มจากผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ในท้องถิ่น จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อให้ประชาชนมีรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง มีหลักการดังนี้

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพผู้มีอาชีพแล้วหรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพผู้ทีมีอาชีพแล้วหรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคงเพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียน
1.มีทักษะในการทำไข่เค็ม
2.มีเจตคติที่ดีต่อการทำไข่เค็ม
3.นำความรู้และทักษะการทำไข่เค็มเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอกระสัง
1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 5 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 5 ชั่วโมง
1.เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 2 ชั่วโมง
2.เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 3 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสายสมร รองไชย)
ครู กศน.ตำบลศรีภูมิ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนุจรีย์ ส่องสพ)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. นางนุจรีย์ ส่องสพ	ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง
2.นางสายแก้ว งามแฉล้ม	ครูอาสาสมัครฯ
3.นายศุภกานต์ อุปสาร	ครูอาสาสมัครฯ
4.นายวุฒิชัย สุภาพ	ครูอาสาสมัครฯ

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์	
2. นางสายสมร รองไชย	ครู กศน.ตำบล
3. นางปฏิญญารัตน์ โตดประโคน	ครู กศน.ตำบล
4. คณะครู กศน.อำเภอกระสัง	

ผู้พิมพ์

1. นางสายสมร รองไชย	ครู กศน.ตำบล

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำไข่เค็ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียน	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	1.1 ความสำคัญในการทำไข่เค็ม 1.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.2.1 การลงทุนและแหล่งทุน 1.2.2 ความต้องการของตลาด 1.2.3 หลักการตลาด 1.2.4 กรรมวิธี 1.2.5 การขนส่ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.4.1 ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ 1.4.2 ความคุ้มค่าในการลงทุน 1.4.3 ความต้องการด้านการตลาด	1.1 วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำไข่เค็มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพรทาไข่เค็มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียน	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - สถานที่/พื้นที่ในกาฝึกปฏิบัติ - คัดเลือกไข่/สายพัน - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - กรรมวิธีในการท าเค็ม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ 2.3 ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 ขั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1. สถานที่/พื้นที่ 2. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์ 3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.วิธีทำไข่เค็ม 2. การดูแล/การเก็บรักษา 3. การบรรจุภัณฑ์ 2.3 ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการาไข่เค็ม 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำ ไข่เค็ม 2.3 จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนทำไข่เค็ม 2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่ -เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่เป็ด -เตรียมวัสดุอุปกรณ์ 1.ใบเตย จำนวน 1 กิโลกรัม 2.ไข่เป็ดสดใหม่ จำนวน 100 ฟอง 3.เกลือ จำนวน 1 ถ้วย ต่อน้ำ 1 ลิตรา (น้ำ 4 ถ้วย) 4.เหล้าข้าว จำนวน 3 ฝา (ฝาขวดแม่โขง) -กรรมวิธีการทำไข่เค็ม 1.นำใบเตยจำนวน ½ กิโลกรัม มาต้มพร้อมน้ำเกลือ (โดยจำนวนน้ำที่ต้มท่วมไข่เมื่อนำใส่ภาชนะแล้ว) 2.นำใบเตยส่วนที่เหลืออีก½กิโลกรัม ไปปั่นจนละเอียด เมื่อละเอียดแล้ว ให้นำไปภาชนะที่จะใช้ดองไข่ ซึ่งใบเตยจะทำเขียวธรรมชาติ ไข่เค็มมีกลิ่นหอมของ	20 นาที 40 นาที	3 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียน	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.ล้างไข่เป็ดให้สะอาดแล้วผึ่งลมให้แห้ง 4.นำไข่เป็ดที่ล้างและผึ่งให้แห้งและภาชนะที่ใช้ดอง 5.เมื่อต้มน้ำในข้อจนเกลือละลาย1. หมดแล้ว ให้ยกลงจากเตา พักไว้ให้เย็น 6.เมื่อน้ำเกลือเย็นแล้วให้นำเหล้าผสมลงไป จำนวน 3 ฝา (ฝาขวดแม่โขง) ซึ่งสูตรนี้เหล้าขาวจะทำให้เนื้อไข่แดงน่ารับประทาน ไข่แดงเป็นตานี(ไข่แดงเป็นน้ำมันเยิ้มๆ) 7.นำ น้ำเกลือที่ผสมเหล้าแล้วไปใส่ภาชนะดองไข่ โดยเทน้ำให้ท่วมไข่ทั้งหมดไว้ในที่ร่มประมาณ 21 วัน 8.การนำไปรับประทาน - เมื่อดองไข่ได้ 7-5 วันสามารถ น ามาทอดเป็นไข่ดาวได้ - เมื่อดองได้ 20 วัน ก็จะเป็นไข่เค็มสมบูรณ์ สามารถนำมาต้มรับประทานไดหรือจะนำไปใส่ภาชนะที่มีความโปร่งเก็บไว้ในตู้เย็นนานหลายเดือน เทคนิคของการต้มอีกอย่างคือ ในขณะต้มไข่ให้ใส่สารส้มก้อน (ก้อนเท่ากำมือ) วิธีนี้จะทำน่ารับประทานยิ่งขึ้น		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียน	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่นข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต
3. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
2. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็ม

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา