

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอแคนดง ที่ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแคนดง มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเลี้ยงเป็ดไข่ตามความต้องการของประชาชนเพื่อสร้างรายได้และการนำประชาชนไปศึกษาดูงานการทำไข่เค็มได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำไข่เค็ม จากผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ในท้องถิ่น จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อให้ประชาชนมีรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแคนดง มีหลักการดังนี้

๑. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. การจัดการเรียนรู่มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำไข่เค็ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำไข่เค็ม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะการทำไข่เค็มเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอแคนดง

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา ๖ ชั่วโมง

๑. เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำไข่เค็ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ได้แก่การลงทุนแหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ ความสำคัญในการทำไข่เค็ม ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยาย ความสำคัญในการทำไข่เค็ม และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำมาใช้ในการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ ความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	-

๒.	<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p>	<p>๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - คัดเลือกไข่/สายพันธุ์ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธีในการทำไข่เค็ม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ <p>๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานที่/พื้นที่ ๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์ ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒.๒ ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. วิธีทำไข่เค็ม ๒. การดูแล/การเก็บรักษา ๓. การบรรจุภัณฑ์ <p>๒.๓ ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๓. ล้างไข่เปิดให้สะอาดแล้วผึ่งลมให้แห้ง</p> <p>๔. นำไข่เปิดที่ล้างและผึ่งให้แห้งแล้ว มาใส่ภาชนะที่ใช้ดอง</p> <p>๕. เมื่อตม่น้ำในข้อ ๑. จนเกลือละลายหมดแล้ว ให้ยกลงจากเตา พักไว้ให้เย็น</p> <p>๖. เมื่อน้ำเกลือเย็นแล้วให้นำเหล่าขาวมาผสมลงไปจำนวน ๓ ฟา (ฟาขวดแม่โขง) ซึ่งสูตรนี้เหล่าขาวจะทำให้เนื้อไข่แดงมีความฉ่ำนุ่มน่ารับประทาน ไข่แดงเป็นตานี (ไข่แดงเป็นน้ำมันเยิ้มๆ)</p> <p>๗. นำน้ำเกลือที่ผสมเหล่าแล้วไปใส่ในภาชนะดองไข่ โดยเทน้ำให้ท่วมไข่ทั้งหมด ปิดฝาเก็บไว้ในที่ร่ม ประมาณ ๒๑ วัน</p> <p>๘. การนำไปรับประทาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมื่อดองไข่ได้ ๗ - ๑๕ วัน สามารถนำมาทอดเป็นไข่ดาวได้ - เมื่อดองได้ ๒๐ วัน ก็จะเป็นไข่เค็มที่สมบูรณ์สามารถนำมาต้มรับประทานได้ หรือจะนำไปใส่ภาชนะที่มีความโปร่งเก็บไว้ในตู้เย็นนานหลายเดือน <p>เทคนิคของการต้มไข่อีกอย่างคือ ในขณะที่ต้มไข่ให้ใส่สารส้มลงไป ๑ ก้อน (ก้อนเท่ากำมือ) วิธีนี้จะทำให้ไข่ขาวฉ่ำ น่ารับประทานยิ่งขึ้น</p> <p>๒.๕ จุดบันทึกผลการเรียนรู้</p>	-	<p>๑ ชม. ๓๐ นาที</p>
----	---	--	---	---	---	--------------------------

				๒.๖ ดำเนินการวัดผล ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด		
๓.	๓. การบริหาร จัดการในการทำไข่ เค็ม	๓.๑ บริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไข่ เค็ม -การดูแลรักษา คุณภาพไข่ เค็ม -ลดต้นทุนในการผลิตไข่ เค็ม ๓.๒ จัดการการตลาด -ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้ บริการ/คู่แข่ง -โฆษณาประชาสัมพันธ์ -ส่งเสริมการขายและการ บริการ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพ ในการประกอบอาชีพการ การทำไข่เค็ม ๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ เสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม	๓.๑ การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำ ไข่เค็ม ๑ การดูแลรักษา การ ควบคุมคุณภาพไข่เค็ม ๒ การลดต้นทุนในการ ผลิตไข่เค็ม ๓.๒ การจัดการการตลาด ๑.การทำฐานข้อมูลลูกค้า ที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ๒. การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ๓. การส่งเสริมการขาย และการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๑. การวิเคราะห์ศักยภาพ ใน การประกอบอาชีพการทำ ไข่เค็ม ค่าใช้จ่ายผลกำไร คู่แข่ง วิธีการลดต้นทุน ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความ เสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม	๓.๑ วิทยากรบรรยายการ บริหารจัดการ และจัดให้ ผู้เรียน ๓.๑.๑ ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ๓.๑.๒ การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๑.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๑.๔ ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้นและมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง ๓.๒ วิทยากรบรรยายการ บริหารจัดการการตลาดและ จัดให้ผู้เรียน ๓.๒.๑ ศึกษาข้อมูล การตลาดและวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดใน ชุมชน ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการตลาด ๓.๒.๓ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	๓๐ นาที	๑ ชม. ๓๐ นาที
๔.	๔. โครงการ ประกอบอาชีพการ ทำไข่เค็ม	๔.๑ บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพการทำไข่ เค็มได้	๔.๑ ความสำคัญของ โครงการอาชีพการทำไข่ เค็ม	๔.๑ วิทยากรบรรยายและ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการ อาชีพ ประโยชน์ของ	๑ ชม.	๑ ชม.

		<p>๔.๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไข่เค็มได้</p> <p>๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพทำไข่เค็มได้</p> <p>๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำไข่เค็มได้</p>	<p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไข่เค็มเกษตรอินทรีย์ธรรมชาติ</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำไข่เค็ม</p>	<p>โครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		
--	--	---	---	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำไข่เค็ม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิปัत्र
๓. วุฒิปัत्र ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายบุรีมภัทร วัฒนพงศ์ศิริ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายวชิรพงศ์ วัฒนพัฒน์จามร)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายณัฐพงษ์ ทองหล่อ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแคนดง