หลักสูตร วิชาชีพ 10 ชั่วโมง วิชา การถนอมอาหาร(การทำไข่เค็มและการแปรรูป)

รายวิชา	จุดประสงค์	เนื้อหา	ชั่วโมง	สื่อ/วัสดุ	กิจกรรมการเรียนการสอน	การประเมินผล
วิชา การถนอมอาหาร(การทำไข่เค็มและการแปรรูป) สูตรที่2 การทำไข่เค็มสมุนไพร	1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการรวมกลุ่มและกระบวนการทำงานกลุ่ม 2. เพื่อให้เกิดทักษะในการทำไข่เค็ม 3. เพื่อส่งเสริมและจัดจำหน่ายไข่เค็ม 4.เพื่อประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้กับครอบครัว และชุมชน	1. การรวมกลุ่ม - ระเบียบข้อบังคับของกลุ่ม - ข้อควรปฏิบัติตนในการรวมกลุ่ม 2. การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์และส่วนผสมการทำไข่เค็ม - การคัดเลือกไข่ - การชั่งตวงส่วนผสมในสูตร 3. ขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็ม 4. การตลาด - กลยุทธ์ในการขาย - การโฆษณาประชาสัมพันธ์ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - การส่งเสริมการขาย 5. การทำบัญชีกลุ่ม - การทำบัญชีรายรับ - ราบจ่าย - การคำนวณหาต้นทุน - กำไร 6. ขั้นตอนการปฏิบัติการทำไข่เค็ม	1 1 1 2 2 3	1.กาละมัง 2.ถุงพลาสติกใส 3..ภาชนะในการจัดเก็บ เช่น ถังมีฝา กล่องพลาสติก ฯ 4.ไข่เป็ด 5. .เกลือป่น 6. ใบเตย 7. น้ำสะอาด (ตามความเหมาะสม)	1. จัดหา เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2. ปฏิบัติตาม ขั้นตอน **สูตรที่ 2** 1.ล้างไข่เป็ดให้สะอาดทิ้งไว้ให้แห้ง 2. นำส่วนผสม เกลือ 1 ส่วน น้ำ 3 หรือ 4 ส่วน และใบเตย 3. ผสมเกลือลงในน้ำคนให้ละลาย ต้มให้เดือด ใส่ใบเตย พักไว้ให้เย็น 4. นำไข่ที่เช็ดหรือล้างสะอาดแล้วลงบรรจุในขวดโหลแก้ว หรือขวดโหลพลาสติก แล้วใส่น้ำเกลือที่เย็นแล้วเทเบาๆ ลงไปให้ท่วมไข่ 5. นำถุงพลาสติกใส่น้ำวางไว้ด้านบนเพื่อกดไข่ให้จมน้ำเกลือ ถ้าไข่ลอยสัมผัสอากาศ ไข่อาจจะเน่าได้ แล้วปิดฝาขวดให้สนิท 6. ใช้เวลาดอง 14 - 21 วัน เมื่อได้ที่แล้วนำไข่ออกมาต้มไฟแรงปานกลาง ประมาณ 15-20นาที ทิ้งไว้ให้เย็น นำไปบรรจุกล่องจำหน่าย หรือรับประทานได้	