

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสายสมร รongไชย)
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. นางสาวสมร รongไชย | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางปฎิญญารัตน์ โตดประโคน | ครู กศน.ตำบล |
| 4. คณะครู กศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. นางสาวสมร รongไชย | ครู กศน.ตำบล |
|----------------------|--------------|

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำไข่เค็ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการทำไข่เค็ม</p> <p>1.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>1.2.1 การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>1.2.2 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.3 หลักการตลาด</p> <p>1.2.4 กรรมวิธี</p> <p>1.2.5 การขนส่ง</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>1.4.1 ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ</p> <p>1.4.2 ความคุ้มค่าในการลงทุน</p> <p>1.4.3 ความต้องการด้านการตลาด</p>	<p>1.1 วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำไข่เค็มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร อีเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพทำไข่เค็มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ในกาฝึกปฏิบัติ - คัดเลือกไข่/สายพัน - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธีในการทำไข่เค็ม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ <p>2.3 ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่/พื้นที่ 2. การคัดเลือกไข่/สายพัน 3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>2.2 ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.วิธีทำไข่เค็ม 2. การดูแล/การเก็บรักษา 3. การบรรจุภัณฑ์ <p>2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำไข่เค็ม</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำ ไข่เค็ม</p> <p>2.3 จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนทำไข่เค็ม</p> <p>2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่</p> <ul style="list-style-type: none"> -เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่เปิด -เตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>1.ไข่เค็ม จำนวน 1 กิโลกรัม</p> <p>2.ไข่เปิดสดใหม่ จำนวน 100 ฟอง</p> <p>3.เกลือ จำนวน 1 ถ้วย ต่อน้ำ 1 ลิตร (น้ำ 4 ถ้วย)</p> <p>4.เหล้าข้าว จำนวน 3 ฝา (ฝาขวดแม็โขง)</p> <ul style="list-style-type: none"> -กรรมวิธีการทำไข่เค็ม 1.นำไข่เค็มจำนวน ½ กิโลกรัม มาต้มพร้อมน้ำเกลือ (โดยจำนวนน้ำที่ต้มท่วมไข่เมื่อนำใส่ภาชนะแล้ว) 2.นำไข่เค็มส่วนที่เหลืออีก½กิโลกรัม ไปปั่นจนละเอียด เมื่อละเอียดแล้ว ให้นำไปภาชนะที่จะใช้ดองไข่ ซึ่งไข่เค็มจะทำเขียวธรรมชาติ ไข่เค็มมีกลิ่นหอมของ 	20 นาที	40 นาที	3 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>3.ล้างไขเปิดให้สะอาดแล้วผึ่งลมให้แห้ง</p> <p>4.นำไขเปิดที่ล้างและผึ่งให้แห้งและภาชนะที่ใช้ดอง</p> <p>5.เมื่อต้มน้ำในข้อจนเกลือละลาย1.หมดแล้ว ให้ยกกลงจากเตา พักไว้ให้เย็น</p> <p>6.เมื่อน้ำเกลือเย็นแล้วให้นำเหล้าผสมลงไป จำนวน 3 ผา (ผาขวดแม่โขง) ซึ่งสูตรนี้เหล้าขาวจะทำให้เนื้อไขแดง นำมารับประทาน ไขแดงเป็นตานี(ไขแดงเป็นน้ำมันเยิ้มๆ)</p> <p>7.นำ น้ำเกลือที่ผสมเหล้าแล้วไปใส่ภาชนะดองไข โดยเทน้ำให้ท่วมไขทั้งหมดไว้ในที่ร่มประมาณ 21 วัน</p> <p>8.การนำไปรับประทาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมื่อดองไขได้ 7-5 วันสามารถนำมาทอดเป็นไขดาวได้ - เมื่อดองได้ 20 วัน ก็จะเป็นไขเค็มสมบูรณ์ สามารถนำมาต้มรับประทานได้หรือจะนำไปใส่ภาชนะที่มีความโปร่งเก็บไว้ในตู้เย็นนานหลายเดือน เทคนิคของการต้มอีกอย่างคือ ในขณะที่ต้มไขให้ใส่สารส้มก้อน (ก้อนเท่ากำมือ) วิธีนี้จะทำนำมารับประทานยิ่งขึ้น 		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		

