

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ดแล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น จากบริบทในพื้นที่อำเภอเมืองบุรีรัมย์ที่ ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเลี้ยงเป็ดไข่ตามความต้องการของประชาชนเพื่อสร้างรายได้และการนำประชาชนไปศึกษาดูงานการทำไข่เค็มได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้การทำไข่เค็ม จากผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ในท้องถิ่น จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อให้ประชาชนมีรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์ มีหลักการดังนี้

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้วหรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีทักษะในการทำไข่เค็ม
2. มีเจตคติที่ดีต่อการทำไข่เค็ม
3. นำความรู้และทักษะการทำไข่เค็มเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอเมืองบุรีรัมย์

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการเพาะเห็ดนางฟ้า

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม

- 1.1 ความสำคัญของการการทำไข่เค็ม
- 1.2 ความเป็นไปได้ของการทำไข่เค็ม
 - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม
 - ลักษณะของผู้บริโภค
 - ลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศที่เกี่ยวข้อง

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม

- 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม
 - การเตรียมวัสดุการทำไข่เค็ม
- 2.2 ขั้นตอนการทำไข่เค็ม

1. คัดขนาดไข่ เบอร์ 1(ใหญ่กว่า) เบอร์ 2 รวมถึงตัดเอาไข่ที่แตกรั่วออกไป ไข่ที่มีคุณภาพดีต้อง สด เปลือกหนา รูปทรงกลมรี เวลาลงไปทำไข่เค็ม แล้วมีการขยี้ไข่จะได้ไม่แตก ทดสอบได้โดยนำไข่มาเคาะกันเบาๆ ถ้าเสียงแน่นแสดงว่าเปลือกหนา

2. การเตรียมดิน ดินที่ใช้ทำไข่เค็มต้องเป็นดินจอมปลวกเท่านั้น ซึ่งเป็นดินที่ปลวกใช้ทำรัง ที่ใช้ดินจอมปลวก ก็เพราะว่าเป็นดินเหนียวร่วนมีสีเหลือง ถ้าเอาดินธรรมดาหรือดินทะเลมาทำ ไข่เค็มจะมีรสชาติที่ไม่ดี และดินจอมปลวกยังทำให้ส่วนของไข่ขาวนุ่ม ที่สำคัญคือสามารถคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำและเกลือได้ดี มีความเนียนละเอียด ติดสมาธิเหมาะบดเปลือกไข่ ทำให้มีความทนทาน เก็บได้นานกว่า นำดินมาผสมกับเกลือและน้ำต้มสุกและคลุกเคล้าจนเข้ากันดี (สูตร ดินจอมปลวก 3 ส่วน + เกลือ 1 ส่วน + น้ำต้มสุกพอประมาณ)

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการ SWOT รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำไข่เค็ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ปฏิบัติ	ทฤษฎี
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง</p> <p>/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>1.2.3 ความต้องการด้านการตลาด</p>	<p>1.1 วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำไข่เค็มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด</p>	1	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ปฏิบัติ	ทฤษฎี
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - คัดเลือกไข่/สายพันธุ์ - 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/สายพันธุ์ 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 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไข่เค็ม</p> <p>2.3 จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p> <p>2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p> <ul style="list-style-type: none"> -เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่เปิด -เตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>1. คัดขนาดไข่ เบอร์ 1(ใหญ่กว่า) เบอร์ 2 รวมถึงคัดเอาไข่ที่แตกร้าวออกไป ไข่ที่มีคุณภาพดีต้อง สด เปลือกหนา รูปทรงกลมรีเว เวลาไปทำไข่เค็ม แล้วมีการขยี้ไข่จะได้ไม่แตก ทดสอบได้โดยนำไข่มาเคาะกันเบาๆ ถ้าเสียงแน่นแสดงว่าเปลือกหนา</p> <p>2. การเตรียมดิน ดินที่ใช้ทำไข่เค็มต้องเป็นดินจอมปลวกเท่านั้น ซึ่งเป็นดินที่ปลวกใช้ทำรัง ที่ใช้ดินจอมปลวก ก็เพราะว่าเป็นดินเหนียวร่วนมีสีเหลือง ถ้าเอาดินธรรมดาหรือดินทะเลมาทำ ไข่เค็มจะมีรสชาติที่ไม่ดี และดินจอมปลวกยังทำให้ส่วนของไข่ขาวนุ่ม ที่สำคัญคือสามารถคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำและเกลือได้ดี มีความเนียนละเอียด ติดสม่าเสมอ บนผิวเปลือกไข่ ทำให้มีความทนทาน เก็บได้นานกว่า นำดินมาผสมกับเกลือและน้ำต้มสุกและคลุกเคล้าจนเข้ากันดี (สูตร ดินจอมปลวก 3 ส่วน + เกลือ 1 ส่วน + น้ำต้มสุกพอประมาณ)</p> <p>2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.6 ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p>		2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ปฏิบัติ	ทฤษฎี
3	3. การบริหารจัดการ ในการทำไข่เค็ม	3.1 บริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - การดูแลรักษา คุณภาพไข่ เค็ม - ลดต้นทุนในการผลิตไข่เค็ม 3.2 จัดการการตลาด - ทาฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้ บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและ การ บริการ 3.3 จัดการความเสี่ยง 3.3.1 วิเคราะห์ศักยภาพใน การประกอบอาชีพทางการ ทำไข่เค็ม 3.3.1 แก้ปัญหาความเสี่ยงใน การประกอบอาชีพการทำ ไข่เค็ม	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม 1 การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพ ไข่เค็ม 2 การลดต้นทุนในการผลิตไข่เค็ม 3.2 การจัดการการตลาด 1.การทาฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่ง 2. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ 3. การส่งเสริมการขายและการบริการ 3.3 การจัดการความเสี่ยง 1. การวิเคราะห์ศักยภาพใน การประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ค่าใช้จ่ายผลกำไรคู่แข่งวิธีการลด ต้นทุน 3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	3.1 วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ และจัดให้ ผู้เรียน 3.1.1 ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ 3.1.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.1.4 ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการการตลาดและ จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ ตลาด 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิตกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า	1	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ปฏิบัติ	ทฤษฎี
4	โครงการประกอบอาชีพการทําไขเค็ม	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p>	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทําไขเค็มได้</p> <p>4.5 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินการอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	<p>4.1 วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพ</p>		2

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา