

**หลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด**  
(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชน ได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลโสธร ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลโสธร ในความต้องการฝึกอาชีพปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) เนื่องด้วยกลุ่มสมาชิกชุมชน หมู่ที่ ๓ ตำบลโสธร รวมกลุ่มประกอบอาชีพเลี้ยงเป็ดไข่ จึงมีความต้องการที่จะใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่มาพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ดังนั้น กศน.ตำบลโสธร จึงได้จัดทำโครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด (ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

**เป้าหมาย**

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)	- อุปกรณ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด (ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) มีอุปกรณ์ ดังนี้ - ไข่เป็ด จำนวน ๑ กระบะ - เปลือกเม็ด จำนวน ๑ ถุง - ปูนขาว จำนวน ๑ ถุง - ปูนแดง จำนวน ๑ ถุง - ใบชาดำ จำนวน ๑ ถุง - สังกะสีออกไซด์ จำนวน ๑ ถุง - โซเดียมคาร์บอเนต จำนวน ๑ ถุง - ดินสอพอง จำนวน ๑ ถุง - ซีเมนต์ขาว จำนวน ๑ ถุง - ขมิ้นชัน จำนวน ๑ ถุง	วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก, ไข่เค็ม	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

				สมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)		
๒	การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบ พอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)	เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ เข้าใจขั้นตอน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบ พอก,ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม) - การเลือกใช้วัสดุให้ถูก ประเภทจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ดที่ สด สะอาด และถูก สุขลักษณะ ๒.๑.๒ การจัดการควบคุม คุณภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน,ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม) - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน,ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม) ควรมีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน,ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม) <b>ไข่เค็มแบบพอก</b> ๑. นำไข่เป็ดมาทำความสะอาด จากนั้นล้างทิ้งไว้ให้เปลือกแห้ง ๒. นำดินสอพองใส่ในกะละมัง เติมน้ำ สะอาดลงไป แช่ทิ้งไว้ ๑ คืน ๓.จากนั้นเทน้ำที่แช่ดินสอพองออก ให้หมด เหลือไว้แต่ดินสอพอง	- วิทยากร บรรยายขั้นตอน และเทคนิคการ ทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม) ในแต่ละขั้นตอน ๑. อธิบาย ๒. ระดมความคิด ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ฝึกการทำกร แปรรูปผลิตภัณฑ์ จากไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรขมิ้นชัน, ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)	-	

			<p>๔. เติมเกลือปนลงไปบนดินสอพอง คนให้เกลือปนละลายจนเป็นเนื้อเดียวกันกับดินสอพอง</p> <p>๕. จากนั้นนำไขเปิดสกลงไปจุ่มกับดินสอพอง เมื่อดินสอพองพอกทั่วทั้งฟองไขแล้ว นำไขไปคลุกกับขี้เถ้าหรือใบเตยสับอีกครั้งหนึ่งตามที่ต้องการ จากนั้นนำไขมาวางในตะกร้าหรือภาชนะที่เตรียมไว้ ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ ๒๐ วัน</p> <p>๖. เมื่อครบกำหนดเวลาก็นำมาต้มกินได้ หรือจะทำขายเป็นรายได้ได้เช่นกัน</p>			
			<p><b>ไขเค็มสมุนไพรขมิ้นชัน</b></p> <p>๑. ใส่ น้ำในประมาณ ๑ ลิตรลงในหม้อตั้งไฟจนน้ำเดือด จากนั้นนำเกลือเม็ดในปริมาณ ๒ ถ้วยใส่ตามลงไป คนให้เกลือละลายจนหมด</p> <p>๒. นำขมิ้นประมาณ ๕๐๐ กรัม มาทุบด้วยสากพอให้แหลก แล้วค่อนำขมิ้นทุบใส่ลงไปในหม้อ ต้มต่อจนสีเหลืองของขมิ้นเริ่มออกสีโดยใช้เวลาต้มประมาณ ๑๐ นาที จากนั้นตักขมิ้นออก ตั้งน้ำต้มขมิ้นทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำไปใส่โหลกรองน้ำต้มขมิ้นอีกครั้งด้วยกระชอน</p> <p>๓. นำไขเปิดมาเรียงใส่ไว้ในขวดโหล ระวังอย่าให้ไขเปิดแตกหรือมีรอยร้าว จากนั้นเทน้ำต้มขมิ้นที่พักไว้จนเย็นเทใส่ลงไปในโหลให้ระดับน้ำท่วมไขเปิด จากนั้นปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ก็สามารถนำมารับประทานได้</p> <p><b>ไขแดงดองเค็ม</b></p> <p>๑. แยกไขแดงและไขขาวออกจากกัน</p>			

๒. ใส่เกลือ ๑ ช้อนชา ลงไปใน  
เปลือกไข่ที่วางอยู่

๓. นำไข่แดงใส่เปลือกไข่ที่ใส่เกลือ  
เอาไว้ก่อนหน้านี้

๔. ใส่เกลือปิดด้านบนไข่แดงให้ทั่ว  
แล้วพักไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง หรือ  
ข้ามคืนก็ได้ตามสะดวก

๕. นำไข่แดงที่พักทิ้งไว้ไปล้างด้วย  
น้ำสะอาด เพื่อล้างเอายางที่เยิ้ม ๆ  
ออกให้หมด

๖. นำไข่เรียงใส่ถาด และเข้าเตาอบ  
ตั้งอุณหภูมิที่ ๑๕๐ องศาเซลเซียส  
เป็นเวลาประมาณ ๕ - ๗ นาที  
หรือจนกว่าผิวไข่แดงตั้ง

**ไข่เยี่ยวม้า**

๑. ล้างไข่ให้สะอาด เช็ดให้แห้ง  
แล้วเรียงไข่ลงในโหลสะอาด

๒. ต้มน้ำ ใส่ปูนขาว เกลือ โซเดียม  
คาร์บอเนต โบชาดำ ต้มให้ทุกอย่าง  
ละลาย แล้วปิดไฟ ยกลงมาตั้งพัก  
ไว้ให้เย็น

๓. เมื่อน้ำที่ต้มเย็นได้ที่แล้ว กรอง  
เอาเศษตะกอนออก และเติม  
สังกะสีออกไซด์ลงไป คนให้เข้ากัน

๔. เทน้ำต้มลงในโหล ให้ท่วมไข่  
หาถุงพลาสติกใส่น้ำแล้วมัดปากถุง  
วางทับลงบนไข่เพื่อให้ไข่จมน้ำ  
(ถ้าไข่ลอยเหนือน้ำ ไข่จะเสีย)  
ปิดฝาโหลด้วยผ้าขาวบาง แข่ทิ้ง  
ไว้ ๓๐ วัน

๕. ครบวันที่กำหนด เทน้ำทิ้งใน  
โหลทิ้ง ล้างไข่ด้วยน้ำสะอาด ทิ้งไว้  
ให้แห้ง แล้วเคลือบไข่ด้วยดินขาว  
ผสมแป้งเปียก เก็บไว้ ๑๐ วัน ก็  
นำไปประกอบอาหารได้

๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ สามารถในการ บริหารการแปร รูปผลิตภัณฑ์จาก ไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรเข้มข้น ,ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)	๓.๑ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็ม แบบพอก,ไข่เค็มสมุนไพรเข้มข้น, ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)  ๓.๑.๑ การใช้ความคิด สร้างสรรค์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก,ไข่เค็ม สมุนไพรเข้มข้น,ไข่เยี่ยวม้า และ ไข่แดงดองเค็ม)  ๓.๑.๒ การลดต้นทุน	๑. อธิบาย ๒. ยกตัวอย่าง		-
---	---	---	---	----------------------------	--	---

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินความรู้ความเข้าใจ
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง หรือการประเมินทักษะ
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด(ไข่เค็มแบบพอก,ไข่เค็มสมุนไพรเข้มข้น,ไข่เยี่ยวม้า และไข่แดงดองเค็ม)

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

### การเทียบโอน

-



