

## ชื่อหลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นต้มยำ,ใบเตย)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นต้มยำ,ใบเตย) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นต้มยำ,ใบเตย)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๔ ชั่วโมง  
 ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงการการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)	- อุปกรณ์และการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) มีดังนี้ เตาแก๊ส ภาค เครื่องปั่น - วัสดุในการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) มีดังนี้ ๑. ไข่เป็ด จำนวน ๕๐ ฟอง ๒. ดินสอพอง จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. เกลือ จำนวน ๒๐ ถูง ๔. ข่า จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕. หัวหอม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖. ตะไคร้ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๗. ใบมะกรูด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙. ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๐. พลาสติกแรปอาหาร จำนวน ๑ ม้วน ๑๑. กล่องพลาสติก PET ใส จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)	๓๐ นาที	
๒	การทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)ได้ - สามารถทำไข่เค็มสมุนไพร	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย) - การเลือกใช้ไข่เป็ดและสมุนไพรจากวัสดุธรรมชาติให้ถูกประเภทและสะอาด	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)ในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ,ใบเตย)พร้อมกับการตอบ		๓ ชั่วโมง

		<p>(กลินต์มย้า,ไบเตย)ได้</p> <p>๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำไข่เค็มสมุนไพร(กลินต์มย้า,ไบเตย)</p> <p>- หากต้องการให้เปลือกไข่ขาวสะอาด ให้ล้างกับน้ำส้มสายชูและเปลือกจะบางลง</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร (กลินต์มย้า,ไบเตย)</p> <p><u>วิธีการทำไข่เค็มกลินต์มย้า</u></p> <p>๑. ล้างไข่เปิดให้สะอาด ผึ่งไว้ให้แห้ง</p> <p>๒. ต้มน้ำให้เดือด ใส่สมุนไพรต้มย้าได้แก่ ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดลงไป ต้มต่อให้น้ำมีกลิ่นหอมต้มย้าจากนั้นปล่อยให้เย็น แยกเอาสมุนไพรออกมาป่นให้ละเอียด</p> <p>๓. แช่ดินสอพองด้วยน้ำต้มย้าและใส่เกลือ ๐.๗ กิโลกรัม ผสมให้เกลือละลาย และดินสอพองมีลักษณะเป็นโคลน</p> <p>๔. นำไข่เปิดลงจุ่มในโคลนดินสอพองให้ทั่วทั้งฟอง จากนั้นนำขึ้นคลุกกากสมุนไพรต้มย้าให้ทั่ว</p> <p>๕. ห่อด้วยพลาสติกซีลอาหารที่สะอาด</p> <p>๖. บรรจุใส่หีบห่อเก็บไว้</p> <p><u>วิธีการทำไข่เค็มกลินต์ไบเตย</u></p> <p>๑. ล้างไข่เปิดให้สะอาด ผึ่งไว้ให้แห้ง</p> <p>๒. แช่ดินสอพองด้วยน้ำ ๐.๗ ลิตร และใส่เกลือ ๐.๗ กิโลกรัม ผสมให้เกลือละลาย และดินสอพองมีลักษณะเป็นโคลนข้น</p> <p>๓. ปั่นไบเตยกับน้ำ ๐.๓ ลิตร ให้ละเอียด แล้วกรอง และคั้นแยกกากและน้ำออกจากกัน</p> <p>๔. นำน้ำไบเตยจากข้อ ๓ เติมลงในข้อ ๒ ส่วนผสมจะเหลวขึ้น</p>	<p>ข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	
--	--	---	--------------------------------------	--

			<p>๕. นำไข่เปิดลงจุ่มในโคลนดินสอพองให้ทั่วทั้งฟอง จากนั้นนำขึ้นคลุกกากให้ทั่ว</p> <p>๖. ห่อด้วยพลาสติกซีลอาหารที่ละฟอง</p>		
๓	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๗. บรรจุใส่หีบห่อเก็บไว้</p> <p>การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร (กลั่นตั้มยำ, ใบเตย) เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	
				๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

### สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้อันหลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไข่เค็มสมุนไพร(กลั่นตั้มยำ, ใบเตย)

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-