

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๖ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การ ฝีกอาชีพ การทำไข่ เค็ม สมุนไพร) และการ เตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียม วัสดุอุปกรณ์การ ฝีกอาชีพการทำ ไข่เค็มสมุนไพร	- อุปกรณ์และการฝีกอาชีพการทำไข่ เค็มสมุนไพร อุปกรณ์ - อ่างผสม(กะละมัง) วัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร - ไข่เป็ด(เบอร์0) จำนวน ๑๒๐ ฟอง - ดินสอพอง จำนวน ๔ กิโลกรัม - เกลือเม็ด จำนวน ๔ กิโลกรัม - ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม - อัญชัน จำนวน ๑ กิโลกรัม - ขมิ้นชัน จำนวน ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ เค็มสมุนไพรและเทคนิค การเลือกใช้วัสดุการการ ทำไข่เค็มสมุนไพร - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการ ทำไข่เค็มสมุนไพรในแต่ละ ขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำไข่ เค็ม สมุนไพร	๑.เพื่อให้ผู้เรียน ความรู้พื้นฐาน ด้านการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๒.สามารถทำไข่ เค็มสมุนไพรได้	ขั้นตอนการทำ ทำไข่เค็มใบเตย ๑.ใส่น้ำประมาณ ๑ ลิตรลงหม้อ ตั้งไฟ จนน้ำเดือด จากนั้นใส่เกลือเม็ดใน ปริมาณ ๒ ถ้วย คนให้เกลือละลายจน หมด ๒. นำใบเตยที่หั่นประมาณครึ่ง กิโลกรัม ลงต้มในหม้อจนน้ำเปลี่ยนสี ใช้เวลาต้มประมาณ ๑๐ นาที จากนั้น ตักใบเตยออกแล้วทิ้งน้ำใบเตยต้มไว้ จนเย็นจนเป็นน้ำที่อุณหภูมิห้อง ๓ . นำไข่เป็ดที่ล้างสะอาด และฟุ้งลม จนแห้งสนิท แล้วจำนวน ๑๐ ฟอง มา เรียงใส่โหลไว้ ระวังอย่าให้ไข่แตก หรือ มีรอยร้าว ถ้าหากพบมาไปไหนมี รอยร้าวให้นำออกทันที ไม่อย่างนั้น	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำไข่เค็มสมุนไพรแบบ ต่างๆพร้อมกับการตอบ ข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>แล้วจะทำให้ไขเปิดไปอื่น ๆ เน่าไปด้วย</p> <p>๔. จากนั้นเทน้ำต้มใบเตยที่พักไว้จนเย็น ใส่ลงไปโหลให้ระดับของน้ำท่วมไขเปิด ปิดฝาให้สนิทแล้วตั้งทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ก็สามารถนำออกมารับประทานได้</p>			
			<p><u>ขั้นตอนการทำไขเค็มอัญชัน</u></p> <p>๑ . เติมน้ำเปล่าในประมาณ ๑ ลิตร ลงในหม้อตั้งไฟจนน้ำเดือด จากใส่เกลือเม็ดในปริมาณ ๒ ถ้วยลงไป ในหม้อ คนให้เกลือละลายจนหมด</p> <p>๒ . นำดอกอัญชันอบแห้ง (หรือจะใช้แบบสดก็ได้ เช่นกันค่ะ) ปริมาณ ๑๐๐ กรัม ลงไปต้มในหม้อ ต้มทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที จนสีของดอกอัญชันออก จากนั้นตักเอาดอกอัญชันออกจากหม้อ ปิดไฟ และตั้งน้ำพักไว้จนเย็น ก่อนนำน้ำต้มอัญชันใส่ลงไป ในขวดโหลกรองด้วยกระชอนซ้ำอีกครั้ง เพื่อไม่ให้มีเศษของดอกอัญชันไปผสมอยู่ในน้ำ</p> <p>๓ . นำไขเปิดที่ล้างสะอาด และฟุ้งลมไว้จนแห้งสนิทจำนวน ๑๐ ฟอง มาเรียงใส่ไว้ในโหล ระวังอย่าให้ไขแตก หรือมีรอยร้าวไม่อย่างนั้นแล้วได้เหน้าทิ้งทิ้งโหลดแน่นนอนค่ะ จากนั้นนำน้ำต้มอัญชันที่พักไว้จนเย็นมาเทใส่ลงไป ในโหลจนท่วมไข ปิดฝาโหลให้สนิททิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วันก็สามารถรับประทานไขเค็มได้</p> <p><u>ขั้นตอนการทำไขเค็มขมิ้น</u></p> <p>๑ . ใส่น้ำในประมาณ ๑ ลิตรลงในหม้อตั้งไฟจนน้ำเดือด จากนั้นนำเกลือเม็ดในปริมาณ ๒ ถ้วยใส่ตามลงไป คนให้เกลือละลายจนหมด</p> <p>๒ . นำขมิ้นประมาณ ๒๐๐ กรัม มาทุบด้วยสากพอให้แตก แล้วค่อยนำขมิ้นทุบใส่ลงไป ในหม้อ ต้มต่อจนสีเหลืองของขมิ้นเริ่มออกสีโดยใช้เวลา</p>			

			<p>ต้นประมาณ ๑๐ นาที จากนั้นตัด ขมิ้นออก ตั้งน้ำต้มขมิ้นทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำไปใส่โหลกรองน้ำต้มขมิ้นอีก ครั้งด้วยกระชอน</p> <p>๓ . นำไข่เปิดจำนวน ๑๐ ฟองมาเรียง ใส่ไว้ในขวดโหล ระวังอย่าให้ไข่เปิด แตกหรือมีรอยร้าว จากนั้นเทน้ำต้ม ขมิ้นที่พักไว้จนเย็นเทใส่ลงไปโหล ให้ระดับน้ำท่วมไข่เปิด จากนั้นปิดฝา ให้สนิททิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ก็สามารถนำมารับประทานได้</p>			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไปเค็มสมุนไพรร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

