

## หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง

### ศูนย์การศึกษาอนุรักษณ์และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. ปี ๒๕๖๕ ภารกิจต่อเนื่อง ๑.๓

การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือ การบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและ ศักยภาพ ของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และ การพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่ม วิชากิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีศรีเยี่ยม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริม และจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และ รายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลงจึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด" ไข่เค็ม " เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคของคนไทย ในทุกๆภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มให้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่างๆ ที่มีความสนใจในวิชาการทำไข่เค็มนี้ การผลิตไข่เค็มถือเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำกันมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บของไข่เป็ดซึ่งเหลือจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาจากการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจจะเป็นในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำไปเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ไข่เป็นส่วนประกอบในอาหารต่างๆ

กศน.อำเภอพนมสารคาม ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนม ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

กศน.อำเภอพนมสารคาม จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยะสั้นการทำไข่เค็มสมุนไพร และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ อาชีพให้มีความมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมดอกจอก เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลเขาหินซ้อน จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑.๑ บอกความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพไข่เค็มสมุนไพร ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ	๑.๑ ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ วิทยการบรรยายให้ความสำคัญในการทำไข่เค็มสมุนไพรและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>อาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>ได้แก่การลงทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p>	<p>๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๓ หลักการตลาด</p> <p>๑.๒.๔ กรรมวิธี</p> <p>๑.๒.๕ การขนส่ง</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๑ การเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ</p> <p>๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน</p> <p>๑.๔.๓ ความต้องการด้านตลาด</p>	<p>ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>ความสำคัญ ความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพรเต็มรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด</p>		
๒	ทักษะอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	<p>๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑. สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์</p> <p>๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑. วิธีการทำไข่เค็ม</p> <p>๒. การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๓.การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑. สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์</p> <p>๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑. วิธีการทำไข่เค็ม</p> <p>๒. การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๓.การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่เค็ม</p> <p>๒.๒ อภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไข่เค็ม</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p> <p>๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม</p> <p>- เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <p>- คัดเลือกไข่เป็ด</p> <p>- เตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.ไข่เป็ดสดประมาณ ๓๗-๔๐ ฟอง</p>	๓๐ นาที	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>๒. ดินสอพอง ๑.๒ กิโลกรัม</p> <p>๓. เกลีสอป ๓๗๕ กรัม</p> <p>๔. น้ำสะอาด</p> <p>กรรมวิธีการทำไขเค็ม</p> <p>๑. นำดินสอพองมาทุบให้แหลก เคล้ากับเกล็ดแล้วใส่น้ำ คนให้เข้ากัน นำส่วนผสมนี้ทิ้งไว้ ๑ คืน</p> <p>๒. นำไขลงชุปและพอกทิ้งไว้ ก่อนพอกทุกครั้งให้เคล้าส่วนผสมดังกล่าวให้เข้ากัน</p> <p>๓. หาถังโพนเก่า ๆ มาเอาพลาสติกปูรองพื้นเรียงไขเค็มที่พอกดินสอพองเสร็จแล้ว เมื่อเรียงหมดให้เอาพลาสติกคลุมให้มิด เพื่อกันลมเข้า</p> <p>ทิ้งไว้ ๑๐-๑๒ วัน ทอดเป็นไขดาวได้ ๒๐-๒๕ วัน ต้มเป็นไขเค็มได้ (มันไหลเยิ้ม)</p> <p>๕. จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๖. ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p>		

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำไข่เค็มสมุนไพร

### การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวนุชรี โพธิ์ทอง)  
ครู กศน.ตำบลเขาหินซ้อน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางโชติลักษณ์ จิวสำอางค์)  
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางกนิษฐา จิตรวงค์นันท์)  
ครูชำนาญการพิเศษ  
รักษาการในตำแหน่ง ผอ.กศน.อำเภอพนมสารคาม