

กศน.อำเภอพนมสารคาม จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยะสั้นการทำไข่เค็มดินสอพอง และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำไข่เค็มดินสอพอง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และชุมชนได้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองยาว จำนวน ๖ คน
1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
 2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง	๑.๑ บอกความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพไข่เค็มดินสอพอง ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง ได้แก่การลงทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	๑.๑ ความสำคัญในการทำไข่เค็มดินสอพอง ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง	๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความสำคัญในการทำไข่เค็มดินสอพองและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้แหล่งเกี่ยวกับทิศทางทางการประกอบอาชีพทำ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๑.๔.๑ การเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ</p> <p>๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน</p> <p>๑.๔.๓ ความต้องการด้านตลาด</p>	<p>ไข่เค็มดินสอพองเต็มรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้ำง</p> <p>เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด</p>		
๒	ทักษะอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง	<p>๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>๑. สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์</p> <p>๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑. วิธีการทำไข่เค็ม</p> <p>๒. การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>๑. สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์</p> <p>๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>๑. วิธีการทำไข่เค็ม</p> <p>๒. การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>๒.๒ อภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มดินสอพอง</p> <p>- เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <p>- คัดเลือกไข่เปิด</p> <p>- เตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑. ไข่เปิดสดประมาณ ๓๐ - ๖๐ ฟอง</p> <p>๒. ดินสอพอง ๓ กิโลกรัม</p> <p>๓. เกลือป่น ๑ กิโลกรัม</p> <p>๔. น้ำสะอาด</p> <p>กรรมวิธีการทำไข่เค็ม</p> <p>๑. นำดินสอพองมาทุบให้แหลก เคล้ากับเกลือแล้วใส่น้ำ คนให้เข้ากัน นำส่วนผสมนี้ทิ้งไว้ ๑ คืน</p> <p>๒. นำไข่ลงชุบและพอกทิ้งไว้ ก่อนพอกทุก</p>	๓๐ นาที	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>ครึ่งให้เคล้าส่วนผสมดังกล่าวให้เข้ากัน</p> <p>๓. หาล้างโพนเก่า ๆ มา เอาพลาสติกปูรองพื้น เรียงไข่เค็มที่พอกดินสอพองเสร็จแล้ว เมื่อเรียงหมดให้เอาพลาสติกคลุมให้มิด เพื่อกันลมเข้าทิ้งไว้ ๑๐-๑๒ วัน ทอดเป็นไข่ดาวได้ ๒๐-๒๕ วัน ต้มเป็นไข่เค็มได้ (มันไหลเยิ้ม)</p> <p>๒.๕ จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๒.๖ ดำเนินการวัดผล ประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p>		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำไข่เค็มดินสอพอง
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำไข่เค็มดินสอพอง

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐