

# ชื่อหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง 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. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพร

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพรได้	- อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร - กะละมัง - มีด - เขียง - วัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร - ไข่เป็ด จำนวน ๖๐ ฟอง - ดินสอพอง จำนวน ๓ กิโลกรัม - เกลือเม็ด จำนวน ๑ กิโลกรัม - ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม - ขมิ้นชัน จำนวน ๑ กิโลกรัม - ถุงพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค - ถุงมือ จำนวน ๑ แพ็ค - फिल्मพลาสติกถนอมอาหาร จำนวน ๑ ม้วน - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพรและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑ ชั่วโมง	

๒	<p>วิธีการทำไขเค็ม สมุนไพรม</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐาน ด้านการทำไขเค็ม สมุนไพรม -สามารถทำการ ทำไขเค็มสมุนไพรม ได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิค การทำไขเค็มสมุนไพรม - ปฏิบัติการทำไขเค็มสมุนไพรม - ขั้นตอนการทำไขเค็ม สมุนไพรม -นำไขเปิดมาล้างทำความสะอาด สะอาดผึ่งลมให้แห้ง -แบ่งไขเปิดออกเป็นสองส่วน- -นำเกลือใส่ลงในหม้อต้มแล้ว เติมน้ำสะอาดปริมาณครึ่ง กะละมัง -นำใบเตย ขมิ้นชัน ปั่นแล้ว กรองเอาแต่น้ำ -นำน้ำที่ได้ไปต้มให้เดือด -พักน้ำให้เย็นหรืออุ่น นำไขใส่ ถุงและตักน้ำที่ต้มไว้ใส่ลงไปให้ ท่วมไข -นำไขเปิดที่แช่น้ำสมุนไพรม แล้วมาห่อด้วยดินสอพองที่ ผสมน้ำใบเตย และน้ำขมิ้นชัน ไว้แล้ว -นำไขใส่ถุงผูกปากให้แน่น -เมื่อครบ ๑๒ วัน เปลือกไข จะเป็นสี -ถ้าต้องการให้ไขเปิดมีความ เค็มมาก ต้องดองไว้ประมาณ ๒๐ วัน -นำไขเค็มออกมาล้างดินสอพอง ออกและต้ม ประมาณ ๕ นาที โดยใส่น้ำส้มสายชู เล็กน้อยเพื่อให้เปลือกไขมีสี ขาวนวลน่ารับประทานมาก ยิ่งขึ้น</p>	<p>- วิทยากรให้ ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนการ ทำไขเค็มสมุนไพรม พร้อมกับการตอบ ข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน</p>		<p>๒ ชั่วโมง</p>
๓	<p>การจัดการและ การจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การ จำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์</p>		

	การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	อาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และ ช่องทางการจัดจำหน่าย	และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ		
				๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-