

# ชื่อหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชน ได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลคลองจุกกระเฉง ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลและประชาคมหมู่บ้านของประชาชนตำบลคลองจุกกระเฉง ในความต้องการฝึกอาชีพปรากฏว่ามีผู้สนใจฝึกอาชีพไข่เค็มสมุนไพร เนื่องจากกลุ่มสัมมาชีพชุมชน หมู่ที่ ๓ ตำบลคลองจุกกระเฉง มีความสนใจรวมกลุ่มประกอบอาชีพเลี้ยงเป็ดไข่ จึงมีความต้องการที่จะใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่มาพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ดังนั้น กศน.ตำบลคลองจุกกระเฉง จึงได้จัดทำโครงการไข่เค็มสมุนไพร เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร
2. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหาร

จัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

### เป้าหมาย

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ทำไข่เค็มสมุนไพร	- อุปกรณ์และการทำไข่เค็มสมุนไพร มีอุปกรณ์ ดังนี้ - ไข่เป็ด จำนวน ๔ กะบะ - ดินสอพอง จำนวน ๔ กิโลกรัม - เกลือเม็ด จำนวน ๔ กิโลกรัม - ใบเตย จำนวน ๒ มัด	วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำไข่เค็มสมุนไพร	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

๒	การทำไข่เค็ม สมุนไพรมะนาว	เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ เข้าใจขั้นตอน การทำไข่เค็ม สมุนไพรมะนาว	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่ เค็มสมุนไพรมะนาว</p> <p>๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำ ไข่เค็มสมุนไพรมะนาว</p> <p>- การเลือกใช้วัสดุให้ถูกประเภทจะ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์จากไข่เปิดที่ สด สะอาด และถูกสุขลักษณะ</p> <p>๒.๑.๒ การจัดการควบคุม คุณภาพการทำไข่เค็มสมุนไพรมะนาว</p> <p>- การทำไข่เค็มสมุนไพรมะนาว ควรมี ความสะอาด ถูกสุขลักษณะ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรมะนาว</p>	<p>- วิทยากร บรรยายขั้นตอน และเทคนิคการ ทำไข่เค็มสมุนไพรมะนาว ในแต่ละขั้นตอน</p> <p>๑. อธิบาย</p> <p>๒. ระดมความคิด</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ฝึกการทำไข่ เค็มสมุนไพรมะนาว</p>		
			<p><b>ไข่เค็มสมุนไพรมะนาว</b></p> <p>๑. ใส่ไข่ในปริมาณ ๑ ลิตรลงใน หม้อตั้งไฟจนน้ำเดือด จากนั้นนำ เกลือเม็ดในปริมาณ ๒ ถ้วยใส่ตาม ลงไป คนให้เกลือละลายจนหมด</p> <p>๒. นำขมิ้นประมาณ ๕๐๐ กรัม มาทุบด้วยสากพอให้แหลก แล้ว ค่อนำสมุนไพรมะนาวใส่ลงไปในหม้อ ต้มต่อจนสีเหลืองของขมิ้นเริ่มออก สีโดยใช้เวลาต้มประมาณ ๑๐ นาที จากนั้นตักสมุนไพรมะนาวออก ตั้งน้ำต้ม สมุนไพรมะนาวทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำไปใส่ โหลกรองน้ำต้มสมุนไพรมะนาวอีกครั้งด้วย กระชอน</p> <p>๓. นำไข่เปิดมาเรียงใส่ไว้ในขวด โหล ระวังอย่าให้ไข่เปิดแตกหรือมี รอยร้าว จากนั้นเทน้ำต้มสมุนไพรมะนาวที่ พักไว้จนเย็นเทใส่ลงไปโหลให้ ระดับน้ำท่วมไข่เปิด จากนั้นปิดฝา ให้สนิททิ้งไว้ประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ก็สามารถนำมารับประทานได้</p>			

๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ สามารถในการ บริหารการทำไข่ เค็มสมุนไพร	๓.๑ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพร ๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ ในการทำไข่เค็มสมุนไพร ๓.๑.๒ การลดต้นทุน	๑. อธิบาย ๒. ยกตัวอย่าง		-
---	---	---	---	----------------------------	--	---

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินความรู้ความเข้าใจ
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง หรือการประเมินทักษะ
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

### การเทียบโอน

-

