

ชื่อหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่อง ได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ 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	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	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 - ฟิล์มพลาสติกถนอมอาหาร จำนวน ๑ ม้วน - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพรและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำไข่เค็มสมุนไพร - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑ ชั่วโมง	
๒	วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร - สามารถทำการทำไข่เค็มสมุนไพรได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร - ปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร - ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร - นำไข่เป็ดมาล้างทำความสะอาดผึ่งลมให้แห้ง - แบ่งไข่เป็ดออกเป็นสองส่วน- - นำเกลือใส่ลงในหม้อต้มแล้วเติมน้ำสะอาดปริมาณครึ่งกะละมัง - นำใบเตย ขมิ้นชัน ปั่นแล้วกรองเอาแต่น้ำ - นำน้ำที่ได้ไปต้มให้เดือด - พักน้ำให้เย็นหรืออุ่น นำไข่ใส่ถุงและตักน้ำที่ต้มไว้ใส่ลงไปให้ท่วมไข่ - นำไข่เป็ดที่แช่น้ำสมุนไพรแล้วมาห่อด้วยดินสอพองที่	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			ผสมน้ำใบเตย และน้ำขมิ้นชันไว้แล้ว -นำไข่ใส่ถุงผูกปากให้แน่น -เมื่อครบ ๑๒ วัน เปลือกไข่จะเป็นสี -ถ้าต้องการให้ไข่เป็ดมีความเค็มมาก ต้องดองไว้ประมาณ ๒๐ วัน -นำไข่เค็มออกมาล้างดินสอพองออกและต้ม ประมาณ ๕ นาที โดยใส่น้ำส้มสายชูเล็กน้อยเพื่อให้เปลือกไข่ไม่มีสีขาวนวลน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

-

การเทียบโอน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรุ่งทิวา กัลยาณมิตร)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางบังอร ฝ่ายสัจจา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร
(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)
ประธานกรรมการสถานศึกษา
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง



จัดทำโดย
กศน.อำเภอมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษาออกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา