

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำไข่เค็มต้มยำ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว



ความเป็นมา

ด้วยสภาพสังคม เป็นสังคมเกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรมีทั้งการเลี้ยงสัตว์ และทำนา ทำไร่ การเลี้ยงเป็ดเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่ประชาชนให้ความสนใจ เนื่องจากเป็ดเป็นสัตว์เลี้ยงง่าย และให้ไข่เป็นจำนวนมาก จึงทำให้ประชาชนมีความสนใจในการที่จะนำไข่ที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดมาแปรรูปทำเป็นไข่เค็มไว้รับประทาน หรือจำหน่ายภายในชุมชน จึงจำเป็นต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเอง และครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) Eastern Economic Corridor การทำไข่เค็มเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็ทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชน ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำไข่เค็มต้มยำ ในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชน คนพิการ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำไข่เค็มต้มยำ เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไข่เค็มต้มสมุนไพร เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำอาหารแปรรูปขายได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการทำไข่เค็มต้มยำ
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย

ให้กับตนเอง และครอบครัว

เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ คนพิการในอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จำนวน ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไข่เค็มต้มยำ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝีกอาชีพการทำไข่เค็มต้มยำ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝีกอาชีพการทำไข่เค็มต้มยำ	อุปกรณ์และการฝีกอาชีพการทำไข่เค็มต้มยำ อุปกรณ์ -อ่างผสม (กะละมัง) วัสดุการทำไข่เค็มต้มยำ - ไข่เป็ด - พริกชี้ฟ้าแดง - ข่าแก่ - กระเทียม - ตะไคร้ - ใบมะกรูด - มะนาว	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มต้มยำ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำไข่เค็มต้มยำ - วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำไข่เค็มต้มยำในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำไข่เค็มต้มยำ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำไข่เค็มต้มยำ ๒. สามารถทำไข่เค็มต้มยำได้	ขั้นตอนการทำ ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และฟุ้งลมจนแห้งสนิท ขั้นตอนการทำไข่เค็มต้มยำ ๑. นำเกลือใส่ลงในหม้อต้ม แล้วเติมน้ำสะอาด ๒. ใส่เครื่องต้มยำลงไปในหม้อ นำไปต้ม ๓. ระหว่างต้ม เวลานั้นเดือดให้ต้มต่ออีก ๕ นาที ๔. เครื่องสมุนไพร ยังออกไม่ครบ แต่จะชิมเข้าไปใช้ไปเรื่อย ๆ ๕. พักน้ำให้เย็นหรืออุ่น นำไข่ใส่โหลที่ล้างสะอาด ใส่น้ำลงไปตักเครื่องสมุนไพรทับไว้บนไข่ ดองไว้ ๑๒ วัน ๖. เมื่อครบ ๑๒ วัน เปลือกไข่จะเป็นสีเหลือง เพราะสมุนไพรเกาะ ๗. ถ้าจะเป็นไข่เค็ม ต้องดองไว้ประมาณ ๒๐ - ๒๒ วัน (ผู้ป่วยเบาหวาน ความดัน ทานได้)	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็มต้มยำแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และ การมีคุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์ และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
---	--------------------------------	---	---	---	---------	--

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติ (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไข่เค็มต้มยำ

ความเห็นชอบของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรการทำไข่เค็มต้มยำ

☐

เห็นชอบ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนิตยา กิจเจริญไชย)
ครูสอนคนพิการ

(นางสาวดาริกา เดวิเลาะ)
หัวหน้างานแผนงานและโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวยุพา จุลฉ่อง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน.....
 หลักสูตร.....ไข้เคมีต้มยำ.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....19 กุมภาพันธ์ 2568.....เวลาเรียน09.00 – 15.00 น.
 สถานที่จัดการเรียน.....ห้องสมุดประชาชนวิบูลย์รักษ์อำเภอบางน้ำเปรี้ยว ตำบลโพรงอากาศ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
19 กุมภาพันธ์ 2568	09.00 – 15.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มต้มยำ 1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	เรียนวันละ ...5....ชม.
		การทำไข่เค็มต้มยำ 1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำไข่เค็มต้มยำ - ส่วนผสมของไข่เค็มต้มยำ - ขั้นตอนการทำไข่เค็มต้มยำ - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำไข่เค็มต้มยำ	
		การบริหารจัดการ 1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การ กำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....พาฝัน.....วิทยากร

(นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน)

วันที่....3...../...ก.พ...../...2568...