

แบบการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง



ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูง แต่รายได้ที่ทำเลี้ยงครอบครัวไม่พอกับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือการส่งเสริมอาชีพและให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมากมักจะใช้ ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็ม เพื่อให้ประชาชนมีรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑.การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง

๒.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓.การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้วหรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงเป็ดไข่ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. เพื่อให้มีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม	๑.๑ ความสำคัญในการทำไข่เค็ม ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยาการบรรยาย ความสำคัญในการทำไข่เค็มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำไข่เค็มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ ความเป็นไปได้ แหล่ง เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม -สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่/สายพันธุ์ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร - กรรมวิธีในการทำไข่เค็ม -การดูแล/การเก็บรักษา -บรรจุภัณฑ์	๒.๑ ขั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม ๑. สถานที่/พื้นที่ ๒. การคัดเลือกไข่/สายพันธุ์ ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ๑. วิธีทำไข่เค็มสมุนไพร ๒. การดูแล/การเก็บรักษา	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไข่เค็ม ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำไข่เค็ม ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำไข่เค็ม -เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ -คัดเลือกไข่เปิด -เตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๑.ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒.ไข่เป็ดสดใหม่ จำนวน ๑๐๐ ฟอง ๓.เกลือ จำนวน ๑ ถ้วย ต่อน้ำ ๑ ลิตร (น้ำ ๔ ถ้วย) ๔.เหล้าข้าว จำนวน ๓ ฝา (ฟางมัดแมง) -กรรมวิธีการทำไข่เค็ม ๑.นำซาเกสรกล้วยไข่ จำนวน ๒ กิโลกรัม มาต้มพร้อมน้ำเกลือ (โดยจำนวนน้ำที่ต้มต้องให้ท่วมไข่ เมื่อนำใส่ภาชนะแล้ว) ๒.นำซาเกสรกล้วยไข่ส่วน	๑	๓

				ที่เหลืออีก ๒ กิโลกรัม ไป ปนจนละเอียด เมื่อ ละเอียดแล้วให้นำไปใส่ใน ภาชนะที่จะใช้ตอไข่ ซึ่ง ใบเตยจะทำให้ได้สีเขียว ธรรมชาติไข่เค็มมีกลิ่น หอมของใบเตย ๓.ล้างไข่เปิดให้สะอาดแล้ว ผึ่งลมให้แห้ง ๔.นำไข่เปิดที่ล้างและผึ่ง ให้แห้งแล้ว มาใส่ ภาชนะ ที่ใช้ตอ		
๓	ช่องทางการ ขยายอาชีพ	๓. ดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือจำหน่าย	๓. การบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๓.๑ ขั้นตอนการบรรจุ ภัณฑ์และการขาย ออนไลน์		๑

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้ การทำไข่เค็มสมุนไพร
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำไข่เค็มสมุนไพร
เพื่อสุขภาพ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. สักเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริงเกณฑ์การจบหลักสูตร
๓. กิจกรรมกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน