

หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

“ไข่เค็ม” เป็นอาหารที่มีความนิยมเป็นอย่างมากแพร่หลาย และจากความเจริญเติบโตของบ้านเรือนในยุคปัจจุบันทำให้เกิดการขยายตัวและแข่งขันกันทางเศรษฐกิจ จากการทำไข่เค็มในอดีตที่จำกัดอยู่ในวงแคบ ๆ เฉพาะในครัวเรือน ได้เข้ามาสู่ระบบการค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น มีการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ หรือมีการส่งออกเพื่อจำหน่ายไปยังต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้ผู้ผลิต จึงมีการคิดค้นและพัฒนาสูตรไข่เค็มใหม่ ๆ ขึ้นมาจากเดิม เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค และตอบรับกับตลาดในยุคปัจจุบัน อาทิ ไข่เค็มจากขุมมะพร้าว ไข่เค็มดินสอพอง ไข่เค็มสมุนไพร หรือไข่เค็มสูตรกะทิ เป็นต้น

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ “ไข่เค็ม” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลนหรือเพื่อยืดอายุการเก็บไข่ไว้รับประทานได้นาน ไข่เค็มสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายหลังจากผ่านการต้มแล้ว รับประทานกับแจ๊ก กินกับข้าวต้ม หรือนำไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ในขณะที่ไข่แดงสามารถนำไปประกอบอาหารคาว/หวานได้หลากหลายเมนู เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพ สร้างรายได้เสริมและรายได้ที่มั่นคงให้แก่ผู้เรียน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็ม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไข่เค็ม	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของไข่เค็มได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของไข่เค็มได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของไข่เค็ม 2. คุณค่าทางโภชนาการของไข่เค็ม	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของไข่เค็ม 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ใบความรู้/ สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของไข่เค็ม	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกใช้และแหล่งจำหน่าย 2. จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม	30 นาที	
3	การทำไข่เค็มและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบทำไข่เค็มได้ 2. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ ได้ 3. บอกหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 4. สามารถออกแบบโลโก้สินค้าที่เหมาะสมได้	1. การเลือกวัตถุดิบทำไข่เค็ม 2. การทำไข่เค็ม 3 สูตร 1) ไข่เค็มดอง 2) ไข่เค็มดินสอพองผสมสมุนไพร 3) ไข่เค็มดินปลวกผสมเกลือดำ 3. การทำความสะอาดและการต้มไข่เค็ม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกวัตถุดิบทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะทำไข่เค็มสูตรต่าง ๆ	30 นาที	7 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4. การคงคุณภาพและการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 5. การออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์สินค้า - การออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva	4. วิทยากรอธิบายวิธีการทำความสะอาดและเทคนิคการต้มไข่เค็ม 5. วิทยากรอธิบายหลักการคงคุณภาพและการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 6. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มที่เหมาะสม 7. วิทยากรอธิบายวิธีการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva 8. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง/ การขายออนไลน์ - การเพิ่มมูลค่าสินค้า	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน/ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้าน
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

/การวัดผลและประเมินผล...

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยการสอบถาม การทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและประเมินผลก่อนจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-