

หลักสูตรอาชีพ การทำไข่เค็ม จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาค จังหวัดสุโขทัย



ความเป็นมา

ตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่และบทบาทในการส่งเสริม และสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพ เกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ส่งเสริม สนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเป็นโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ฟื้นฟู พัฒนาต่อยอด ศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา ส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศ ต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล/ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหาร ไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ ประวัติศาสตร์ และพัฒนาทักษะฝีมือพัฒนาการทางร่างกาย จิตใจ กลุ่มผู้สูงอายุ ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มที่ตามศักยภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาค เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษาได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด นโยบายการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำไข่เค็มเป็นการนำไข่เป็ดที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่าและเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายเพิ่ม รายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาค จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนา หลักสูตร การทำไข่เค็ม เพื่อต้องการมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมาย ได้รับการศึกษาพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ เป็นอาชีพเสริมและมีอาชีพที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาค มีหลักการ ดังนี้

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการถนอมอาหารจากไข่เป็ดและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีรายได้เสริม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการถนอมอาหารจากไข่เป็ด และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชนสังคมและสิ่งแวดล้อม
2. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาชีพและบริหารจัดการอาชีพการทำไข่เค็ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. กลุ่มเป้าหมาย มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่นและสังคม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำไข่เค็ม 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - ทิศทางการประกอบอาชีพของการทำไข่เค็ม - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทาง การประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 ประวัติของการทำไข่เค็ม</p> <p>2.2 เตรียมอุปกรณ์การทำไข่เค็มและคัดเลือกไข่เปิด</p> <p>2.3 กรรมวิธีในการทำไข่เค็ม</p> <p>2.4 การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>2.5 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>	<p>2.1 สถานที่และพื้นที่ในการทำไข่เค็ม</p> <p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>2.3 การคัดเลือกไข่เปิดประกอบอาชีพที่เหมาะสมในการทำไข่เค็ม</p> <p>2.4 ขั้นตอนทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>2.5 วิธีการทำประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>2.6 การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>2.7 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ล้างไข่เปิดให้สะอาดแล้วล้างมือให้แห้ง</p> <p>2.2 นำไข่เปิดที่ล้างและล้างมือให้แห้งแล้วมาใส่ภาชนะที่ไข่ต้อง</p> <p>2.3 เมื่อต้มน้ำในข้อ 1.จนเกลือละลายหมดแล้ว ให้อยกจากเตา พักไว้ให้เย็น</p> <p>2.4 เมื่อน้ำเกลือเย็นแล้วให้นำเหล่าขาวมาผสมลงไป จำนวน 3 ผา (ผาขวดแม็ซง) ซึ่งสูตรนี้เหล่าขาวจะทำให้เนื้อไข่แดงมีความฉ่ำนุ่มรับประทาน ไข่แดงเป็นตาน้ำ (ไข่แดงเป็นน้ำมันเยิ้มๆ)</p> <p>2.5 นำน้ำเกลือที่ผสมเหล่าแล้วไปใส่ในภาชนะดองไข่โดยเทน้ำให้ท่วมไข่ทั้งหมดปิดฝาเก็บไว้ในที่ร่มประมาณ 21 วัน</p> <p>2.6 การนำไปรับประทาน-เมื่อดองไข่ได้ 7 - 15 วัน สามารถนำมาทอดเป็นไข่ดาวได้</p> <p>- เมื่อดองได้ 20 วัน ก็จะเป็นไข่เค็มที่สมบูรณ์ สามารถนำมาต้มรับประทานได้ หรือนำไปใส่ภาชนะที่มีความโปร่งเก็บไว้ในตู้เย็นนานหลายเดือน</p> <p>เทคนิคของการต้มไข่อีกอย่างคือ ในขณะที่ต้มไข่ให้ใส่สารส้มลงไป 1 ก้อน (ก้อนเท่ากำมือ) วิธีนี้จะทำให้ไข่ขาวฉ่ำ นุ่มรับประทานยิ่งขึ้น</p> <p>2.7 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.8 ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 บริหารจัดการในการจัดการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>- การดูแลรักษาคุณภาพไข่เค็ม</p> <p>- ลดต้นทุนในการผลิต</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพไข่เค็ม</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการผลิตไข่เค็ม</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p>	<p>3.1 วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการและจัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ</p> <p>3.1.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ไข่เค็ม</p> <p>3.2 จัดการการตลาด</p> <p>- ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>- โฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>- ส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>3.3 จัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม</p> <p>3.3.2 แก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม</p>	<p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง</p> <p>3.2.2 การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.3 การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม ค่าใช้จ่าย ผลกำไรคู่แข่ง วิธีการลดต้นทุน</p> <p>3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม</p>	<p>3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 วิทยาการบรรยายการบริหารจัดการการตลาดและจัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการตลาด</p> <p>3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำให้เค็มได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำให้เค็มได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบโครงการอาชีพการทำให้เค็มได้</p> <p>4.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำให้เค็ม</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำให้เค็ม</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำให้เค็ม</p> <p>4.4 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำให้เค็ม</p>	<p>4.1 วิทยาการบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป 4.7 ดำเนินการวัดและประเมินผล		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยาย เรื่องการทำไข่เค็ม
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
3. ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวพนาวรรณ รัตเลิศ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ โล้วันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....

(นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองครักษ์