

หลักสูตร การทำไข่เค็มกะทิ จำนวน 5 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 112

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

ความเป็นมา

การทำไข่เค็มกะทิเป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชนและเป็นการส่งเสริมช่องทางการขยายอาชีพให้กับประชาชนเพื่อเป็นการพัฒนาทักษะของประชาชนในพื้นที่ โดยวิธีการเรียนวิชาชีพในหลักสูตรวิชา ไข่เค็มกะทิ โดยเน้นความหลากหลายของรูปแบบเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ได้ฝึกปฏิบัติและสามารถปฏิบัติได้ รวมถึงเพิ่มช่องทางการหารายได้เสริม และยังเป็นการสร้างความสามัคคีให้ประชาชนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

การทำไข่เค็มกะทิ เป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งอีกทั้งยังสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน และความต้องการของประชาชนในพื้นที่ตำบล อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย ต้องการเรียนรู้วิธีการทำไข่เค็มกะทิเพื่อเพิ่มช่องทางการหารายได้เสริม สกร.อำเภอศรีสำโรง จึงได้มีการสนับสนุนในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในเรื่องของการทำไข่เค็มกะทิ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ได้ฝึกปฏิบัติและสามารถปฏิบัติได้ รวมถึงเพิ่มช่องทางการหารายได้เสริม และยังเป็นการสร้างความสามัคคีให้ประชาชนในชุมชนอีกด้วย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้สมาชิกกลุ่มที่ร่วมกิจกรรมมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำไข่เค็มกะทิ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องประโยชน์และความสำคัญของการทำไข่เค็มกะทิสูตรต่างๆ	1. ประโยชน์และความสำคัญของการทำไข่เค็มกะทิ 2. ไข่เค็มสูตรต่างๆ -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งใบเตย -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งดอกอัญชัญ -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งตะไคร้ 3. ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1.วิทยากรอธิบายให้ความรู้เรื่อง - ประโยชน์ของการทำไข่เค็มกะทิ -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งใบเตย -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งดอกอัญชัญ -การทำไข่เค็มกะทิตินสอพองกลิ้งตะไคร้ 2 การล้างทำความสะอาดไข่เป็ด 3 การให้ผู้เรียนได้ศึกษาตัวอย่างวัสดุต่าง ๆ ที่วิทยากรเตรียมไว้ ซึ่งประกอบด้วย - ไข่เป็ด - ดินสอพอง - กะทิ - เกลือ - แกลบดำ 4. วัสดุอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำไข่เค็มกะทิ 5.วิทยากรสาธิตวิธีการทำไข่เค็มกะทิโดยใช้ไข่เป็ด จำนวน 10 ฟองเพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบอัตราส่วนผสมต่างๆ	20 นาที	20 นาที
2. การฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิ	-เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้และสามารถทำไข่เค็มกะทิ	-ผู้เข้าอบรมเรียนรู้และทำไข่เค็มกะทิ	วิธีการทำไข่เค็มกะทิ โดยให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติและวิทยากรดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดดังนี้ 1.ล้างไข่เป็ดให้สะอาดผึ่งให้แห้ง 2.นำเกลือผสมกับดินสอพองคลุกให้ทั่วใส่กะทิลงผสมถ้าข้นเกินไปให้เติมน้ำนิดหน่อย 3.นำไข่ที่แห้งแล้วลงคลุกในดินสอพองแล้วนำไปคลุกในแกลบดำ เพื่อให้แกลบดำรัดดินสอพองให้ติดกับไข่ 4. นำใส่ถังบรรจุปิดฝาให้สนิทหรือบรรจุลงในถุงพลาสติก แล้วมัดให้แน่นป้องกันลมเข้า เก็บไว้ 10-12 วัน นำมาทำเป็นไข่ควาย หรือ 13 - 15 วันนำมาต้มเป็นไข่เค็ม 5. นำมาล้างแกลบดำออกให้สะอาดใส่ถังถึงนึ่งนานประมาณ 20 นาทีหลังจากน้ำเดือด		4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. สรุปผล การอบรม ประเมิน ความพึง พอใจ ของผู้เข้า รับการ อบรม	-เพื่อ ประเมินผลการ อบรม และเพื่อการ แก้ไขพัฒนาให้ ดีขึ้นในโอกาส ต่อไป	-สรุปผลการอบรม -ประเมิน ความพึงพอใจ	1. สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับการอบรม/ ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับ การจัดกิจกรรมครั้งต่อไป 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบ ประเมินความพึงพอใจ	20 นาที	
รวม				40 นาที	4 ชั่วโมง 20 นาที

สื่อการเรียนรู้

-วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก

การวัดประเมินผล

- สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- สังเกตจากชิ้นงาน ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -