

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำไข่เค็มแห้ง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2568 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มแห้ง จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำไข่เค็มแห้ง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
5. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มแห้ง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มแห้ง	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็มแห้ง 2. ความสำคัญของการทำไข่เค็มแห้ง 3. ประโยชน์ของการทำไข่เค็มแห้ง 4. ประเภทของการทำไข่เค็มแห้ง	1.แบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มแห้งพร้อมใบความรู้	1 ชั่วโมง	
2.ทักษะการทำไข่เค็มแห้งและการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำไข่เค็มแห้ง	1. การทำไข่เค็มแห้ง - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำไข่เค็มแห้ง - การล้างไข่เปิดให้สะอาดทิ้งไว้ให้แห้ง 10-15 นาที -การเตรียมน้ำไปกลิ้งในน้ำส้มสายชู แล้วนำไปคลุกๆ กับเกลือที่เตรียมไว้ -การเรียงไข่ใส่กล่อง หรือโถแก้ว ที่มีฝาปิด เขียนวันที่ติดไว้ด้วยมะละ รือให้ครบ 20 วันนำไปต้มได้ -การบรรจุภัณฑ์ -การเก็บรักษา -การคำนวณต้นทุน -การขาย	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำไข่เค็มแห้งเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็มแห้ง 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำมะม่วงดอง	1. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผู้เรียนแบบทดสอบหลังเรียน 2. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3.ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มแห้ง / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน / หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60