

หลักสูตรอาชีพ การทำไข่เค็ม จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออำเภอดงพวนหิน



ความเป็นมา

ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่ น้ำเกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าใช้ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ดไข่เค็มสามารถนำมาใช้ประกอบอาหาร หลังจากผ่านการต้มหรือนึ่ง, เอามาใส่โจ๊ก, กินกับข้าวต้ม, หรือจะเอาไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ในส่วนของรสชาติ ไข่ขาวจะมีรสเค็มโดด ในขณะที่ไข่แดงจะมีรสมันและเค็มน้อยกว่าไข่ขาวนอกจากนี้ ไข่แดงเค็ม มักถูกนำไปทำเป็นไส้ของขนมไหว้พระจันทร์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนดวงจันทร์ปัจจุบัน ไข่เค็ม คือว่าเป็นอาหารที่มีความนิยมเป็นอย่างมาก และจากความเจริญเติบโตของบ้านเมืองในยุคปัจจุบัน ทำให้เกิดมีการขยายตัวและแข่งขันในทางเศรษฐกิจ ทำให้ไข่เค็มจากอดีตที่จำกัดอยู่ในวงแคบๆ ในครัวเรือน ได้เข้ามาสู่ระบบการค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น โดยมีการจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ หรือมีการส่งออกเพื่อจำหน่ายไปยังต่างประเทศ

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอดงพวนหิน จึงเห็นความสำคัญในการลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงได้ทำหลักสูตรการทำไข่เค็ม เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้นหลักสูตรการทำไข่เค็ม

เป้าหมาย

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
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการทำไข่เค็ม	1. เพื่อนำความรู้ไปเพื่อลดรายจ่ายเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการถนอมอาหาร การทำไข่เค็ม 2. ความสำคัญของการถนอมอาหาร 3. ประโยชน์ของการถนอมอาหาร 4. ประเภทของการถนอมอาหาร	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น ความสำคัญประโยชน์ และประเภทเกี่ยวกับการทำไข่เค็ม และแจกใบความรู้	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำไข่เค็ม และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัสดุ ส่วนผสมในการทำไข่เค็ม	1. ส่วนผสมการทำไข่เค็ม - วัสดุ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำและเทคนิคการพอกไข่เค็ม	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ ส่วนผสมและการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัสดุ - การทำไข่เค็ม 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็ม - การทำไข่เค็ม - การพอกสมุนไพรร 4. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำไข่เค็ม	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำทดสอบความรู้หลังเรียน 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ 4. วิทยากรซักถามผู้เรียนเรื่องการต่อยอดในการทำไข่เค็ม	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60