

หลักสูตรการเรียนรู้การเพื่อพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำไข่เค็มกะทิใบเตยจำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ความเป็นมาของหลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตยเริ่มต้นจากการเล็งเห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาไทยในการถนอมอาหารที่มีมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะ "ไข่เค็ม" ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมสูง แต่ในปัจจุบันผู้บริโภคเริ่มมองหาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์และมีคุณค่าทางโภชนาการที่หลากหลายมากขึ้น จึงเกิดการต่อยอดนำวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่าง "กะทิ" ที่ช่วยเพิ่มความมันวาวและเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม ผสมผสานกับ "ใบเตย" ที่ให้กลิ่นหอมละมุนและสีสวยจากธรรมชาติมาเป็นส่วนประกอบหลัก

หลักสูตร 5 ชั่วโมงนี้จึงถูกออกแบบมาเพื่อถ่ายทอดเทคนิคการทำไข่เค็มแนวใหม่ที่ยกระดับจากสูตรดั้งเดิม สู่การเป็นสินค้าพรีเมียม โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจ ตั้งแต่กระบวนการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ การจัดการ ด้านสุขอนามัย ไปจนถึงเทคนิคเฉพาะในการผสมผสานสมุนไพรและกะทิให้ซึมลึกเข้าสู่เนื้อไข่ได้อย่างลงตัว เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพ การพึ่งพาตนเองตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง และการสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลผลิตทางการเกษตรในชุมชนให้ตอบโจทย์ตลาดผู้รักสุขภาพและอาหารรสชาติประณีตในปัจจุบัน

หลักการของหลักสูตร

1. การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เน้นการเลือกไข่เป็ดสดใหม่ ขนาดสม่ำเสมอ และความรู้เรื่องการเลือกกะทิกับใบเตยเพื่อให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติที่กลมกล่อม
2. สุขอนามัยและความสะอาด หลักการเตรียมเปลือกไข่ให้สะอาดไร้สิ่งปนเปื้อน เพื่อป้องกันการเน่าเสีย ระหว่างกระบวนการดอง
3. เทคนิคการสักรีดกลิ่นและสีธรรมชาติ การคั้นใบเตยร่วมกับกะทิให้ได้ความเข้มข้นและกลิ่นที่คงทน ไม่เหม็นเขียว
4. ศาสตร์แห่งการถนอมอาหารด้วยเกลือ การคำนวณสัดส่วนความเข้มข้นของน้ำเกลือผสมกะทิให้พอดี เพื่อให้ความเค็มซึมเข้าสู่เนื้อไข่ได้อย่างทั่วถึง โดยที่เนื้อสัมผัสยังคงความนุ่มมัน
5. กรรมวิธีการดองและระยะเวลา เรียนรู้ระยะเวลาการดองที่เหมาะสม (แบบดาวและแบบต้ม) รวมถึง สภาวะแวดล้อมที่ส่งผลต่อคุณภาพของไข่เค็ม
6. การตรวจสอบคุณภาพและการบรรจุภัณฑ์ หลักการทดสอบความพร้อมของไข่ก่อนนำมาบริโภค และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้งานให้ยาวนานที่สุด

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อความรู้ความเข้าใจในหลักการถนอมอาหาร ให้ผู้เรียนเข้าใจทฤษฎีการดองไข่ด้วยเกลือร่วมกับส่วนผสมธรรมชาติอย่างกะทิและใบเตยได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. เพื่อทักษะการเลือกและเตรียมวัตถุดิบ ให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกไข่เปิดคุณภาพดีและรู้วิธีการสกัดน้ำ ใบเตยเข้มข้นรวมถึงการเลือกกะทิเพื่อให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติที่ดีที่สุด
3. เพื่อฝึกฝนเทคนิคการทำไข่เค็มสูตรพิเศษ ให้ผู้เรียนปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้ครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่การต้มน้ำปรุงรส การบรรจุโหล ไปจนถึงการจับเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ไข่เค็มที่มีความมันวาวและหอมละมุน
4. เพื่อสร้างมาตรฐานการผลิตและคุณภาพ ให้ผู้เรียนสามารถตรวจสอบคุณภาพไข่เค็มในระยะต่าง ๆ และรู้วิธีการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้งานให้ยาวนานโดยไม่เสียรสชาติ
5. เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้และมูลค่าเพิ่ม ให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จัดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำไข่ เค็มกะทิ ใบเตย	อธิบายความเป็นมา ของการทำไข่เค็มกะทิ ใบเตยได้	ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิ ใบเตย	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	10 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัตถุดิบอุปกรณ์ และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม กะทิใบเตย 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการ ทำไข่เค็มกะทิใบเตย 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง และเหมาะสม	10 นาที	
3	ขั้นตอนการทำ ไข่เค็มกะทิ ใบเตย	อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1.วิทยากรอธิบายวิธีการและขั้นตอนการ ทำไข่เค็มกะทิใบเตย 2. วิทยากรสาธิตการทำไข่เค็มกะทิใบเตย และผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงตามขั้นตอน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้จากขั้นตอนต่างๆในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย		4 ชั่วโมง
4	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	อธิบายคุณค่าและประโยชน์ทาง โภชนาการของการทำ ไข่เค็มกะทิใบเตยได้	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1. ผู้เรียนศึกษาไปความรู้คุณค่าและ โภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าและ โภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้ทั้งหมดอีกครั้ง	10 นาที	

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จัดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5	การบรรจุภัณฑ์	อธิบายการบรรจุภัณฑ์ในการจำหน่ายได้อย่างสวยงาม	การจัดการวัสดุในการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายการบรรจุภัณฑ์และ เทคนิคต่างๆของ ข้าวมันไก่ 2. ให้ผู้เรียนคิดวิธีการ ออกแบบและ การบรรจุภัณฑ์อย่างสวยงาม	10 นาที	
6	การคิดต้นทุนกำไร	การคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่ายการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร 2. วิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุนกำไร	10 นาที	
7	ช่องทางการจัดการตลาด ของการทำไข่ เค็มกะทิใบเตย	อธิบายช่องทางการ จัดทำ การตลาดของ การทำไข่เค็มกะทิใบเตย	ช่องทางการจัดการตลาด ของการทำไข่ เค็มกะทิใบเตย	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ ผู้เรียน ศึกษา เพิ่มเติม 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการ จัดการ ตลาด	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. รูปภาพ
3. วัสดุอุปกรณ์
4. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลและประเมินผล

1. สังเกตความสนใจ
2. ซักถาม
3. การมีส่วนร่วม
4. ชิ้นงาน/ผลงาน
5. ประเมิน ผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงานผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....