แบบ พต.3

หลักสูตรการเรียนรู้การเพื่อพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำไข่เค็มกะทิใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

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

หลักสูตร 6 ชั่วโมงนี้ จึงถูกออกแบบมาเพื่อถ่ายทอดเทคนิคการทำไข่เค็มแนวใหม่ที่ยกระดับจากสูตรดั้งเดิมสู่การเป็นสินค้าพรีเมียม โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจตั้งแต่กระบวนการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ การจัดการด้านสุขอนามัย ไปจนถึงเทคนิคเฉพาะในการผสมผสานสมุนไพรและกะทิให้ซึมลึกเข้าสู่เนื้อไข่ได้อย่างลงตัว เพื่อสร้างทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพ การพึ่งพาตนเองตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรในชุมชนให้ตอบโจทย์ตลาดผู้รักสุขภาพและอาหารรสชาติประณีตในปัจจุบัน

หลักการของหลักสูตร

1. การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ: เน้นการเลือกไข่เป็ดสดใหม่ ขนาดสม่ำเสมอ และความรู้เรื่องการเลือกกะทิกับใบเตยเพื่อให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติที่กลมกล่อม

2. สุขอนามัยและความสะอาด: หลักการเตรียมเปลือกไข่ให้สะอาดไร้สิ่งปนเปื้อน เพื่อป้องกันการเน่าเสียระหว่างกระบวนการดอง

3. เทคนิคการสกัดกลิ่นและสีธรรมชาติ: การคั้นใบเตยร่วมกับกะทิให้ได้ความเข้มข้นและกลิ่นที่คงทนไม่เหม็นเขียว

4. ศาสตร์แห่งการถนอมอาหารด้วยเกลือ: การคำนวณสัดส่วนความเข้มข้นของน้ำเกลือผสมกะทิให้พอดีเพื่อให้ความเค็มซึมเข้าสู่เนื้อไข่ได้อย่างทั่วถึงโดยที่เนื้อสัมผัสยังคงความนุ่มมัน

5. กรรมวิธีการดองและระยะเวลา: เรียนรู้ระยะเวลาการดองที่เหมาะสม (แบบดาวและแบบต้ม) รวมถึงสภาวะแวดล้อมที่ส่งผลต่อคุณภาพของไข่เค็ม

6. การตรวจสอบคุณภาพและการบรรจุภัณฑ์: หลักการทดสอบความพร้อมของไข่ก่อนนำมาบริโภคและการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้งานให้ยาวนานที่สุด

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อความรู้ความเข้าใจในหลักการถนอมอาหาร ให้ผู้เรียนเข้าใจทฤษฎีการดองไข่ด้วยเกลือร่วมกับส่วนผสมธรรมชาติอย่างกะทิและใบเตยได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

2. เพื่อทักษะการเลือกและเตรียมวัตถุดิบ: ให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกไข่เป็ดคุณภาพดี และรู้วิธีการสกัดน้ำใบเตยเข้มข้นรวมถึงการเลือกกะทิเพื่อให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติที่ดีที่สุด

3. เพื่อฝึกฝนเทคนิคการทำไข่เค็มสูตรพิเศษ: ให้ผู้เรียนปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้ครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่การต้มน้ำปรุงรส การบรรจุโหล ไปจนถึงการจับเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ไข่เค็มที่มีความมันวาวและหอมละมุน

4. เพื่อสร้างมาตรฐานการผลิตและคุณภาพ: ให้ผู้เรียนสามารถตรวจสอบคุณภาพไข่เค็มในระยะต่าง ๆ และรู้วิธีการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้งานให้ยาวนานโดยไม่เสียรสชาติ

5. เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้และมูลค่าเพิ่ม: ให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	อธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัตถุดิบอุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	20 นาที	
3	ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1.วิทยากรอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 2. วิทยากรสาธิตการทำไข่เค็มกะทิใบเตยและผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงตามขั้นตอน 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้จากขั้นตอนต่างๆในการทำข้าวมัน		4 ชั่วโมง
4	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	อธิบายคุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ คุณค่าและโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าและโภชนาการของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้ทั้งหมดอีกครั้ง	20 นาที	
5	การบรรจุภัณฑ์	อธิบายการบรรจุภัณฑ์ในการจำหน่ายได้อย่างสวยงาม	การจัดหาวัสดุในการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรอธิบายการบรรจุภัณฑ์และเทคนิคต่างๆของข้าวมันไก่ 2. ให้ผู้เรียนคิดวิธีการ การออกแบบและการบรรจุภัณฑ์อย่างสวยงาม	20 นาที	
6	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่ายการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. วิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	20 นาที	
7	ช่องทางการจัดการตลาดของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	อธิบายช่องทางการจัดทำการตลาดของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	ช่องทางการจัดการตลาด ของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียน ศึกษาเพิ่มเติม 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการการตลาด	20 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. ฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ลงชื่อ..... ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....