

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๘๑๐๕/๒๓๕



กศน.อำเภอบางปลาม้า
ต.โคกคราม อ.บางปลาม้า สพ. ๗๒๑๕๐

ฎ กุมภาพันธุ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความเห็นชอบการจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ประธานและคณะกรรมการสถานศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย สาระหลักสูตร การทำไข่เค็มอัญมณี

จำนวน ๑ หลักสูตร

ด้วยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า ได้จัดทำ
หลักสูตรการทำไข่เค็มอัญมณี จำนวน ๙ ชั่วโมง

ดังนั้น ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จึงขอความ
อนุเคราะห์จากท่านในการพิจารณาสาระหลักสูตรดังกล่าว และได้แนบหลักสูตรมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสมศวรร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า

งานการศึกษาต่อเนื่อง

โทร. ๐ ๓๕๕๘ ๖๔๑๕

โทรสาร. ๐ ๓๕๕๘-๖๔๑๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ bpmnfe@gmail.com

หลักสูตร การทำไข่เค็มอัญมณี

จำนวน 9 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย การกิจต่อเนื่อง ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การศึกษาต่อเนื่อง จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีมีชัย การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมและจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเน้นการบูรณาการเพื่อสอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่สามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนได้ การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบันจำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรหลายๆด้านทั้งด้านการผลิต ความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่างๆกลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรม จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ ที่สำนักงาน กศน. ได้นำมาให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้และผู้เรียนมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ

ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยมากมักจะใช้ไข่เป็ด แล้วนำไปแช่น้ำเกลือหรือนำไปพอกด้วยวัสดุที่ผสมเกลือเพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อของไข่ เพื่อให้สามารถเก็บไข่ไว้ได้นานขึ้น ไข่เป็ดเค็มที่ผลิตจากการแช่น้ำเกลือจะมีกลิ่นน้ำเกลือ ไข่ขาวจะแน่นและเนียน ในขณะที่ไข่แดงจะมีสีออกส้มอมแดง แต่ถ้าใช้ไข่ไก่จะมีรสชาติและรสสัมผัสที่แตกต่างออกไป และรสชาติไข่แดงจะเข้มข้นน้อยกว่าไข่เป็ด ไข่เค็มสามารถนำมาใช้ประกอบอาหาร หลังจากที่ผ่านมาการต้มหรือหนึ่ง, เอามาใส่โจ๊ก, กินกับข้าวต้ม, หรือจะเอาไปทอดเป็นไข่ดาวก็ได้ ในส่วนของรสชาติ ไข่ขาวจะมีรสเค็มโดด ในขณะที่ไข่แดงจะมีรสมันและเค็มน้อยกว่าไข่ขาว นอกจากนี้ ไข่แดงเค็มมักถูกนำไปทำเป็นไส้ของขนมไหว้พระจันทร์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนดวงจันทร์ ปัจจุบัน ไข่เค็ม คือว่าเป็นอาหารที่มีความนิยมเป็นอย่างมาก และจากความเจริญเติบโตของบ้านเมืองในยุคปัจจุบัน ทำให้เกิดมีการขยายตัวและแข่งขันในทางเศรษฐกิจ ทำให้ไข่เค็มจากอดีตที่จำกัดอยู่ในวงแคบๆ ในครัวเรือน ได้เข้ามาสู่ระบบการค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น โดยมีการจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ หรือมีการส่งออกเพื่อจำหน่ายไปยังต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้ ผู้ผลิต จึงต้องมีการคิดค้นและพัฒนาสูตรไข่เค็มใหม่ๆ ขึ้นมาจากเดิม เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค และตอบรับกับตลาดในยุคเศรษฐกิจในปัจจุบัน อาทิ ไข่เค็มสูตรสมุนไพร หรือ ไข่เค็มสูตรกะทิ เป็นต้น

การทำไข่เค็มอัญมณี เป็นหลักสูตรอาชีพที่พัฒนาขึ้นและปรับปรุงจากหลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร เพิ่มแนวคิดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดดเด่นด้วยสีส้มของอัญมณีที่เกิดจากการพอกสมุนไพรที่มีสรรพคุณและสีสวยงามตามธรรมชาติ นอกจากสีส้มที่สะดุดตาแล้วยังมีกลิ่นหอมของสมุนไพรอีกด้วย นั่นคือ ทองคำ (สีเหลือง) จากขมิ้น มรกต (สีเขียว) จากใบเตย ทับทิม (สีแดง) จากฝางแดง พลอย (สีม่วง) จากดอกกระเจียว ไพลิน (สีน้ำเงิน) จากดอกอัญชัน เป็นต้น

ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำไข่เค็มอัญมณี เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้เรื่องสมุนไพรและคัดเลือกสมุนไพรที่เหมาะสมในการทำไข่เค็มอัญมณี
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการทำไข่เค็มอัญมณี
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือน สร้างรายได้เสริม พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	9 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไข่เค็มอัญมณี

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ทักษะอาชีพการทำไข่เค็มอัญมณี	<p>1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>2. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกสมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มอัญมณี ได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>1.1 สมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>1.2 การคัดเลือกสมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มอัญมณี</p>	<p>1.วิทยากรบรรยายเรื่องสมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>1.1 ขมิ้นชัน</p> <p>1.2 เตยหอม</p> <p>1.3 ทับทิม</p> <p>1.4 กระจี้บ</p> <p>1.5 ตะไคร้</p> <p>1.6 ใบกระเพรา</p> <p>1.7 มะกรูด</p> <p>1.8 ดอกอัญชัน</p> <p>2. วิทยากรบรรยายเรื่อง การคัดเลือกสมุนไพรเพื่อใช้ในการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>2.1 ทองคำ (สีเหลือง) ขมิ้น สรรพคุณ ขับลม</p> <p>2.2 มรกต (สีเขียว) ใบเตย สรรพคุณ บำรุงหัวใจ</p> <p>2.3 ทับทิม (สีแดง) ฝาง สรรพคุณ บำรุงเลือด</p> <p>2.4 พลอย (สีม่วง) กระจี้บ สรรพคุณ ลดไขมัน</p> <p>3. วิทยากรบรรยายเรื่อง ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>3.1 ที่มาของการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>3.2 ประโยชน์ของการทำไข่เค็มอัญมณี</p> <p>3.2.1 เป็นไข่เค็มที่มีโซเดียมต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ</p> <p>3.2.2 ลดความเสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.2.3 มีโปรตีน วิตามิน กรดอะมิโน 3.2.4 นำไปทำอาหารได้ หลายเมนู เช่นยำไข่เค็ม ไข่ดาวเค็ม ปลาหมึก ไข่เค็ม เป็นต้น 3.2.5 มีสรรพคุณ มากมายตามชนิดของ สมุนไพร		
2	ขั้นตอนการทำ ไข่เค็มอัญมณี	1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถ ทำไข่เค็มอัญมณีได้ ถูกต้องตามขั้นตอน	1. ขั้นตอนการทำ ไข่เค็มอัญมณี <u>1.1 วัตถุดิบ</u> 1.1.1 ไข่เป็ดใหม่ 30 ฟอง 1.1.2 ดินสอพอง 1 กิโลกรัม 1.1.3 เกลือไอโอดีน + เกลือโพแทสเซียม (อัตรา 75 : 25) 400 กรัม 1.1.4 สมุนไพร (ขมิ้นชัน,ใบเตย,ฝรั่ง ,กระเจี๊ยบ) 1.1.5 น้ำเปล่า <u>1.2 วิธีทำ</u> 1.2.1 ล้างไข่เป็ดให้ สะอาดผึ่งแดดให้แห้ง 1.2.2 นำดินสอพอง ผสมเกลือตามสัดส่วน คลุกเคล้าให้ทั่วค่อยๆ ใส่น้ำนวดแบ่งกับเกลือ ให้เข้ากันแบ่งเป็น 30 ก้อนเล็ก 1.2.3 นำไปพอกไข่จน มิติพอกไข่ 1.2.4 นำไข่ที่พอกแล้ว เก็บใส่ภาชนะที่มีดซิด	1. วิทยากร อธิบาย สาธิต การทำไข่เค็มอัญมณี ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ ไข่เค็มอัญมณี	7 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	1. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2. การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ผู้เรียนมีความรู้เรื่อง การบรรจุผลิตภัณฑ์ ไข่เค็มในรูปแบบต่างๆ 2. ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะการดูแลรักษา ไข่เค็มเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. บรรจุภัณฑ์ไข่เค็ม รูปแบบต่างๆ อาทิ ถู , กलोंง, ซะลอม, ตะกร้า , กระจาด เป็นต้น 2. ขั้นตอนการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 2.1 การดูแลรักษา ไข่เค็มอัญมณี เก็บไว้ในตู้เย็นได้ 1 เดือน 2.2 เก็บโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็นได้ 2 อาทิตย์ 2.3 7 วันหลังจากวันที่พอกนำไปทอดเป็น ไข่ดาวเค็มได้ 2.4 14 วันหลังจาก วันที่พอกนำไปต้มเป็น ไข่เค็มได้ 2.5 ไข่ยางมะตูม ใช้เวลาต้มเพียง 9-10 นาที แล้วนำลงแช่น้ำเย็น	1. วิทยากรอธิบาย พร้อมยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มรูปแบบต่างๆ 2. วิทยากร อธิบาย ขั้นตอนการดูแลรักษา ไข่เค็มอัญมณี 3. วิทยากร ผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง บรรจุภัณฑ์ไข่เค็มอัญมณี และการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคและจำหน่าย	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร, ใบความรู้
2. ตัวอย่างชิ้นงาน แหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
4. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
5. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ ความเข้าใจ
2. การประเมินผลการปฏิบัติจริง หรือการประเมินทักษะ
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

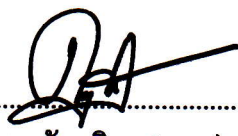

1. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง แบบ กศ.ตน.7 (1)
2. ทะเบียนผู้จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง แบบ กศ.ตน.9



การเทียบโอน

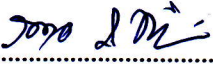
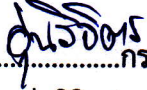
คณะกรรมการสถานศึกษาให้ความเห็นชอบ ในการจัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มอัญมณี จำนวน 9 ชั่วโมง



() เห็นชอบ

() ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา
(นายณัฐวุฒิ แสงดาว) (นายสมพร วังอมรมิตร)

ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา
(นายนิธิ คงสมจิตต์) (นายเชาว์ นวมทอง)

ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา
(กำจร คำแก้ว) (นายจตุพร อุ่นวิจิตร)

ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา
(นายสุเทพ ทองธรรมชาติ) (นายชูชีพ นันทนาสิทธิ์)

() อนุมัติ

() ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....

ลงชื่อ..... 

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า