

หลักสูตรการทำไข่เยี่ยวม้า จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

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

ไข่เยี่ยวม้า เป็นการถนอมอาหารและแปรรูปไข่เพื่อการบริโภคในรูปแบบหนึ่ง มีที่มาจากประเทศจีน เมื่อราว 600 ปีก่อน โดยเชื่อกันว่า เกิดขึ้นในสมัยราชวงศ์หมิง เมื่อมีตำนานเล่าว่า มีเจ้าของบ้านพบไข่เป็ดในบ่อปูนขาว ที่ใช้ในระหว่างการก่อสร้างบ้าน เมื่อชิมแล้วรู้สึกว่ามีกลิ่นรสเฉพาะตัว จึงได้ผลิตขาย โดยนำไข่เป็ดดิบมากลอบอยู่ในบ่อปูนขาวประมาณ 2 เดือน และเติมเกลือลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ จนกลายมาเป็นไข่เยี่ยวม้าในปัจจุบัน

การดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำไข่เยี่ยวม้า หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เยี่ยวม้า
2. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีช่องทางการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	40 นาที
ภาคปฏิบัติ	5 ชั่วโมง 20 นาที

โครงสร้างหลักสูตร
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เยี่ยวม้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เยี่ยวม้า	มีความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เยี่ยวม้า	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า - ลักษณะของผู้บริโภค - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เยี่ยวม้า พร้อมใบความรู้	10 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้ ความเข้าใจในการทำไข่เยี่ยวม้า 2. มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไข่เยี่ยวม้า - การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำไข่เยี่ยวม้า - อัตราส่วน/ส่วนผสมไข่เยี่ยวม้า - ระยะเวลาในการหมัก - บรรจุภัณฑ์ - การจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	20 นาที	5 ชั่วโมง
3.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ 4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1. แนวทางการตัดสินใจสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 2. เจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 4. การคิดต้นทุนการทำไข่เยี่ยวม้าและการกำหนดราคาขาย 5. การวางแผนการขาย	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดต้นทุนการทำไข่เยี่ยวม้า การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการขายระหว่างผู้เรียน 3. ทำแบบทดสอบ	10 นาที	20 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้การทำไข่เยี่ยวม้า
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ