

**หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน**



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดสภาพสังคมปัจจุบัน การทำไข่เค็มสมุนไพร เป็นอาหารที่ท่าง่ายไม่สิ้นเปลืองเวลาใช้งบลงทุนค่อนข้างน้อยสามารถทำขายได้ตามท้องตลาดทั่วไป

เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ให้กับประชาชนเพื่อเป็นการสร้างรายได้ สร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือน ลดรายจ่ายในการดำรงชีวิตของประชาชน เป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

### จุดหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 5 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้พิการ
2. ผู้ว่างงาน
3. ผู้ที่รายได้ลดลง
4. ผู้สูงอายุ
5. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้

### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน 6 ชั่วโมง

| เรื่อง                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                | ชั่วโมง |         |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                        | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร | <p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพขายการทำการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> | <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขาย การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขาย การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> | <p>1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> | 30 นาที |         |

| เรื่อง                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ชั่วโมง    |         |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การทำไข่เค็มสมุนไพร                 | 2.1 บอกการคัดเลือกข้าวเพื่อใช้ในการ<br>ทำการทำไข่เค็มสมุนไพรได้<br>2.2 บอกกระบวนการทำไข่เค็ม<br>สมุนไพร<br>2.3 บอกขั้นตอนการจัดและตาก<br>แตงหน้าร้าน ได้<br>2.4 บอกการสร้างเพจสำหรับการ<br>ขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต ได้                                                                                                    | 2.1 อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำไข่<br>เค็มสมุนไพร<br>2.2 วิธีการทำการทำไข่เค็ม<br>สมุนไพร<br>- เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพร<br>- วัตถุดิบที่ใช้<br>- ขั้นตอนการทำการทำไข่เค็ม<br>สมุนไพร<br>- การเก็บรักษาการทำไข่เค็ม<br>สมุนไพรที่ทำเสร็จแล้ว                                                                                  | 2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้วัสดุ<br>อุปกรณ์และการคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์<br>2. วิทยากรอธิบายการคำนวณวัสดุอุปกรณ์และ<br>ค่าใช้จ่าย<br>3. วิทยากรวิทยากรสาธิตการทำไข่เค็มสมุนไพร<br>4. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึก<br>ปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพร<br>5. วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็นรายบุคคล<br>6. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็น<br>ผู้ให้คำแนะนำ |            | 5 ชม.   |
| 3. การบริหารจัดการในการ<br>ประกอบอาชีพการทำไข่เค็ม<br>สมุนไพร | 3.1 สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ของ<br>การทำไข่เค็มสมุนไพร ได้<br>3.2 สามารถกำหนดและควบคุม<br>คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้<br>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่<br>คุณภาพคงเดิมได้<br>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย<br>ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด<br>วิเคราะห์ความต้องการของตลาด<br>ในชุมชนได้ | 3.1 บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการ<br>ทำการทำไข่เค็มสมุนไพรทันสมัย<br>ขนาดกำลังพอดี<br>3.2 การกำหนดและควบคุม<br>คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่<br>คุณภาพคงเดิม<br>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ<br>เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง<br>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด<br>วิเคราะห์ความต้องการของตลาด<br>ในชุมชน | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน<br>- การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า<br>- การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ<br>2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ<br>3. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการ<br>เรียนรู้                                                                                                                                  | 30<br>นาที |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                  |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้<br>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ | 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด<br>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า |                         |         |         |

### **สื่อการเรียนรู้**

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### **การวัดและประเมินผล**

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

### **เกณฑ์การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60