

หลักสูตรฝึกอบรมการทำไข่เค็มเพื่อการค้า จำนวน 12 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบสนองต่อความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ "Learn to Earn" และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น "Career Plus" ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ไข่เค็มเป็นอาหารพื้นบ้านของคนมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่นิยมในการบริโภคของคนไทยในทุก ๆ ภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มให้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่าง ๆ การผลิตไข่เค็มถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บไข่เปิดที่หลีกเลี่ยงจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจเป็นในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ตลอดจนใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารต่าง ๆ

ไข่เค็มเพื่อการค้า เป็นวิธีถนอมอาหารที่ถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการยืดอายุการเก็บไข่สดให้นานขึ้น ความพิเศษของการใช้ “ดินสอพอง” เป็นส่วนผสมหลักในการหมัก เนื่องจากดินสอพองมีฤทธิ์เป็นด่างพอกไข่เปิด ทำให้เนื้อไข่ขาวนุ่มละมุน ไม่เค็มจัด และไข่แดงมันเยิ้ม กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนทั่วไป

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี จึงเห็นความสำคัญที่จะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงได้ทำหลักสูตรการทำไข่เค็มเพื่อการค้า เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในพื้นที่ได้ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มเพื่อการค้า และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (National Qualifications Framework : NQF) ระดับ 1 และระดับ 2 โดยให้ความสำคัญกับความเข้าใจพื้นฐานควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้
2. มุ่งจัดการเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำและสร้างรายได้ (Learn to Earn) สอดรับกับนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ที่เน้นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) และการเพิ่มสมรรถนะ (Upskill) ให้ทันต่อเทคโนโลยีสมัยใหม่
3. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสะสมผลการเรียนรู้เพื่อเทียบโอนในระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) หรือเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการเรียนรู้นอกระบบระดับการศึกษาระดับพื้นฐาน เพื่อสร้างความก้าวหน้าทางการศึกษา และคุณวุฒิทางวิชาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้าเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

รายวิชา : การทำไข่เค็ม

รายวิชานี้มุ่งให้ผู้เรียนมี **ความรู้** เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ และหลักการถนอมอาหารด้วยกระบวนการทำไข่เค็ม เข้าใจคุณค่าทางโภชนาการของไข่ ส่วนประกอบและอุปกรณ์ที่ใช้ กระบวนการคัดเลือกไข่ การเตรียมน้ำเกลือหรือดินพอก ระยะเวลาในการหมัก การควบคุมความสะอาด และการเก็บรักษา ตลอดจนสามารถคำนวณสัดส่วนส่วนผสม ต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาจำหน่ายเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม

ผู้เรียนจะได้ฝึก **ทักษะ** การปฏิบัติจริงในการทำไข่เค็มอย่างถูกวิธี ตั้งแต่การเตรียมน้ำเกลือ อุปกรณ์ การผสมสารละลายเกลือในอัตราส่วนที่ถูกต้อง การหมักไข่ การตรวจสอบคุณภาพไข่เค็ม การต้มและการบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งพัฒนาทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม การวางแผนการผลิต การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการประยุกต์ความรู้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การทำไข่เค็มสมุนไพรหรือไข่เค็มดินสอพองนอกจากนี้

รายวิชาส่งเสริมให้ผู้เรียนมี **เจตคติ** ที่ดีต่อการประกอบอาชีพสุจริต เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความรับผิดชอบ รอบคอบ ใส่ใจความสะอาดและความปลอดภัยทางอาหาร มีความประหยัด อดทน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

ผลลัพธ์การเรียนรู้

1. อธิบายหลักการและขั้นตอนการทำไข่เค็มได้
2. ปฏิบัติการทำไข่เค็มได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้
4. เห็นคุณค่าของการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ (Upskill / Reskill)

ระยะเวลา

- จำนวน 12 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้าได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้าได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>1.3 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน</p>	1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็มเพื่อการค้า	<p>2.1 บอกความเป็นมาของไข่เค็มเพื่อการค้าได้</p> <p>2.2 มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p>	<p>2.1 ความเป็นมาของไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ความรู้ทั่วไป การเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>2.4 ขั้นตอนการทำไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>2.5 ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการค้า</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของไข่เค็มเพื่อการค้า</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำไข่เค็มเพื่อการค้าและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็มเพื่อการค้าและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนวิธีการบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการค้า และฝึกปฏิบัติ</p>	1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที

3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้</p> <p>3.4 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>3.4 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1 ชั่วโมง 30 นาที</p>	<p>1 ชั่วโมง 30 นาที</p>
4	<p>โครงการประกอบอาชีพ</p>	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดี เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 การเขียนโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p>	<p>1 ชั่วโมง 30 นาที</p>	<p>1 ชั่วโมง 30 นาที</p>

		4.4 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.4 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ พัฒนาหรือปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
--	--	---	---	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มเพื่อการค้า
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ต
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ชิ้นงาน
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินความรู้และทักษะตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานตามเกณฑ์ที่กำหนด

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

กรอบการประเมิน

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	<ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ 	<ul style="list-style-type: none"> - คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 16 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) 	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนคล่องแคล่วรวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาก็สามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - ต้องได้ 32 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ **ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น - ต้องได้ 32 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (100 คะแนน)		

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้น

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำไข่เค็มเพื่อการค้า จำนวน 12 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 - 2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงานมาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อ

การพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนรูและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเสริมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ “Learn to Earn” และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น “Career Plus” ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงใน

เส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ไข่เค็มเป็นอาหารพื้นบ้านของคนมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคของคนไทยในทุก ๆ ภาค การผลิตไข่เค็มนั้นมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนในการทำ จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการทำไข่เค็มให้เป็นที่แพร่หลายสำหรับบุคคลและชุมชนต่าง ๆ การผลิตไข่เค็มถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านวิธีหนึ่งที่ทำมานานจนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกจุดประสงค์ในการทำไข่เค็มนั้น เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บไข่เป็ดที่เหลือจากการบริโภคสด ต่อมาความนิยมในการบริโภคไข่เค็มมีมากขึ้น จนพัฒนาการผลิตไข่เค็มเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า ซึ่งการจำหน่ายอาจเป็นในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อการรับประทานโดยตรงหรือนำไปทำเป็นไส้ขนม เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ตลอดจนใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารต่าง ๆ

ไข่เค็มเพื่อการค้า เป็นวิธีถนอมอาหารที่ถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการยืดอายุการเก็บไข่สดให้นานขึ้น ความพิเศษของการใช้ “เพื่อการค้า” เป็นส่วนผสมหลักในการหมัก เนื่องจากเพื่อการค้ามีฤทธิ์เป็นด่างพอกไข่เป็ด ทำให้เนื้อไข่ขาวนุ่มละมุน ไม่เค็มจัด และไข่แดงมันเยิ้ม กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนทั่วไป

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี จึงเห็นความสำคัญที่จะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงได้ทำหลักสูตรการทำไข่เค็มเพื่อการค้า เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในพื้นที่ได้ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มเพื่อการค้า และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้าเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ :

ประชาชนในเขตตำบลบึงบัว จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ :

1. ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้าได้ตามหลักสูตร
2. ประชาชนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่สร้างรายได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. จัดทำโครงการขออนุมัติโครงการ	- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้า	ครูศูนย์การเรียนรู้	จำนวน 1 คน	สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี สกร.ระดับอำเภอ	2 มีนาคม 2569	-
2. ประชุมคณะทำงานเพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน	ไข่เค็มเพื่อการค้า เป็นไปตามหลักสูตร กำหนด - เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย	คณะครูศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอ วชิรบุรี	จำนวน 10 คน	วชิรบุรี	2 มีนาคม 2569	-
3. ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง	สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่	ครูศูนย์การเรียนรู้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม และวิทยากร	จำนวน 17 คน	ตำบลบึงบัว	4 มีนาคม 2569	-
4. ดำเนินการตามโครงการ	สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว	ครูศูนย์การเรียนรู้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม และวิทยากร	จำนวน 17 คน	อาคาร อเนกประสงค์บ้าน ยางตะพาย หมู่ 3 ตำบลบึงบัว	16-17 มีนาคม 2569	9,768.-
5. นิเทศ ติดตาม	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน	ครูศูนย์ การเรียนรู้ และผู้เข้าร่วม กิจกรรม	จำนวน 17 คน	สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี	19 มีนาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินผล	แผนการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืน	ครูศูนย์ การเรียนรู้ และผู้เข้าร่วม กิจกรรม	จำนวน 17 คน	สกร.ระดับอำเภอ วชิรบุรี	25 มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 เป็นเงิน 9,768.- บาท (เก้าพันเจ็ดร้อยหกสิบแปดบาทถ้วน) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 200 บาท x 12 ชั่วโมง)	เป็นจำนวนเงิน 2,400.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นจำนวนเงิน 3,768.- บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม(15 คน x 25 บาท x 4 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน 1,500.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (15 คน x 70 บาท x 2 มื้อ)	เป็นจำนวนเงิน 2,100.- บาท
	รวมทั้งสิ้น 9,768.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. จัดทำโครงการขอ อนุมัติโครงการฯ 2.ประชุมคณะทำงาน เพื่อจัดทำแผนการ ดำเนินงาน 3.ประสานงานกับผู้ เกี่ยวข้อง 4. ดำเนินการตาม โครงการฯ 5. นิเทศ ติดตาม 6. สรุปผลการ ดำเนินงาน ประเมินผล		9,768.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบรรณมี
นายพนพล หิรัญ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน
3. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานประกันคุณภาพ
- นิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้าได้
2. ประชาชนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่สร้างรายได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำไข่เค็มเพื่อการค้า
2. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่สร้างรายได้

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการนำความรู้ ไปปฏิบัติทำไข่เค็มเพื่อการค้าได้ด้วยตนเอง
2. ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการนำความรู้และทักษะไปใช้พัฒนาอาชีพเดิมและสร้างอาชีพใหม่เพื่อสร้างรายได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

แบบทดสอบ

แบบประเมินความพึงพอใจ

แบบประเมินผล

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำไข่เค็มเพื่อการค้า

วันที่ 16 มีนาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์บ้านยางตะพาย หมู่ 3 ตำบลบึงบัว อำเภอนาทม จังหวัดพิจิตร

เวลา 08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
เวลา 08.30 – 08.45 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
เวลา 08.45 – 09.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางการทำไข่เค็ม
เวลา 09.00 – 10.15 น.	โดย คณะครูศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอนาทม บรรยาย เรื่อง ความเป็นมาของการทำไข่เค็มเพื่อการค้า ความรู้ ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)
เวลา 10.15 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา 10.30 – 12.00 น.	บรรยาย(ต่อ) เรื่อง ความเป็นมาของการทำไข่เค็มเพื่อการค้า ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 15.00 น.	วิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนการประกอบอาชีพในการทำไข่เค็ม เพื่อการค้า โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)
เวลา 15.00 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา 15.15 – 16.30 น.	การออกแบบผลิตภัณฑ์การทำไข่เค็ม โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)

หมายเหตุ

กำหนดการนี้อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.15 – 10.30 น. และ 15.00 – 15.15 น.

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำไข่เค็มเพื่อการค้า

วันที่ 17 มีนาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์บ้านยางตะพาย หมู่ 3 ตำบลบึงบัว อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

เวลา 08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
เวลา 08.30 – 08.45 น.	บรรยายพิเศษ
เวลา 08.45 – 09.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางการทำไข่เค็ม โดย คณะครูศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำลูกกา
เวลา 09.00 – 10.15 น.	สาธิตวิธีการทำไข่เค็มเพื่อการค้า โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)
เวลา 10.15 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา 10.30 – 12.00 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำไข่เค็มเพื่อการค้า โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น)
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 16.30 น.	ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำไข่เค็มเพื่อการค้า โดยวิทยากร (นางมาลี ช่อชื่น) และสรุปการจัดอบรมโครงการหลักสูตรฝึกอบรมการทำไข่เค็ม เพื่อการค้า

หมายเหตุ

กำหนดการนี้อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.15 – 10.30 น. และ 15.00 – 15.15 น.

