

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : หลักสูตรการทำไข่เค็มอารมณ์ดี  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป | จำนวน 5 ชั่วโมง  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

## 1. ความเป็นมา

ไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารที่มีมาอย่างยาวนาน แต่ในปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไป มุ่งเน้นอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด และมีเรื่องราว (Storytelling) หลักสูตร "การทำไข่เค็มอารมณ์ดี" จึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อยกระดับการถนอมอาหารแบบเดิมให้เป็นสินค้าเชิงพาณิชย์ที่มีอัตลักษณ์ โดยคำว่า "อารมณ์ดี" สื่อถึงกระบวนการผลิตที่ใส่ใจตั้งแต่การเลือกไข่เปิดคุณภาพดี การใช้ส่วนผสมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ เช่น เกลือไอโอดีน หรือการเสริมสมุนไพรที่ช่วยเพิ่มพูนคุณค่าทางอาหาร

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) เล็งเห็นความสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจระดับครัวเรือน หลักสูตรนี้จึงมุ่งเน้นให้ประชาชนสามารถเปลี่ยนวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เป็นสินค้าพรีเมียม ลดรายจ่ายในบ้าน และสร้างโอกาสในการจัดจำหน่ายในชุมชนหรือออนไลน์ ซึ่งเป็นการตอบสนองต่อการเรียนรู้เพื่อการมีงานทำ และการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามภารกิจหลักของ สกร.

## 2. หลักการ

**หลักการจัดการเรียนรู้เพื่อการมีงานทำ:** เป็นหลักสูตรที่เน้นทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และสามารถสร้างรายได้ได้จริงทันทีหลังจบหลักสูตร

**หลักการเน้นประสบการณ์และการปฏิบัติ (Learning by Doing):** มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการลงมือปฏิบัติมากกว่าการนั่งฟังบรรยาย เพื่อให้เกิดความชำนาญและความมั่นใจในตัวสินค้า

**หลักการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และขยายโอกาส:** สอนให้ผู้เรียนรู้จักการบริหารจัดการทรัพยากร เลือกใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และลดการสูญเสีย (Waste) เพื่อให้มีกำไรสูงสุดในเชิงพาณิชย์

**หลักความยืดหยุ่นและการเข้าถึง:** ออกแบบเนื้อหาให้ง่ายต่อการเข้าใจ ไม่ซับซ้อน เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไปที่มีพื้นฐานต่างกัน และสามารถนำไปปรับใช้ได้ตามบริบทพื้นที่ของตนเอง

**หลักการมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนเรียนรู้:** เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แบ่งปันไอเดียการสร้างสรรค์ใส่แซนวิชใหม่ๆ เพื่อต่อยอดจินตนาการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอนาคต

## 3. จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพทำแซนวิชจิว สามารถนำไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างมีคุณภาพ

## 4. เป้าหมาย

**ด้านความรู้:** เข้าใจวิธีการเลือกไข่เปิด และเทคนิคการดองไข่สูตรต่างๆ (แบบน้ำ/แบบพอก)

**ด้านทักษะ:** สามารถลงมือทำไข่เค็มได้ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง และสามารถจับระยะเวลาการดองเพื่อให้ได้ความเค็มตามต้องการ (ไข่ดาว/ไข่ต้ม)

**ด้านบริหารจัดการ:** สามารถคำนวณราคาขายต่อฟอง และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจผู้ซื้อ

5. ระยะเวลา : จำนวน 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร (5 ชั่วโมง)

หัวข้อเรื่อง	รายละเอียดเนื้อหา	รูปแบบการเรียนรู้	ระยะเวลา
1.ช่องทางอาชีพและ วัตถุดิบ	- วิเคราะห์ตลาดไข่เค็มในปัจจุบัน- การเลือก ไข่เปิดสด (ไข่เปิดโล่ง/ไข่อารมณ์ดี)  - อุปกรณ์และส่วนผสมหลัก (เกลือ, น้ำ, ดินสอพอง, สมุนไพร)	บรรยาย/ แลกเปลี่ยน	1 ชม.
2.เทคนิคการดองไข่สูตร พิเศษ	- การดองแบบน้ำเกลือ และแบบพอกดินสอ พองใบเตย- เคล็ดลับการทำไข่แดงมันเยิ้ม และเป็นทราย	สาธิต/ปฏิบัติ	1.5 ชม.
3.การนับวันและทดสอบ คุณภาพ	- การจดบันทึกระยะเวลา (7 วันไข่ดาว / 15 -20 วันไข่ต้ม)  - วิธีการล้างและการเก็บรักษาให้คงความสด ใหม่	ปฏิบัติ	0.5 ชม.
4.การคิดต้นทุนและสร้าง แบรนด์	- การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง และค่า บรรจุภัณฑ์  - การตั้งชื่อแบรนด์และออกแบบฉลาก เบื้องต้น	บรรยาย/ฝึกคำนวณ	1 ชม.
5.การตลาดและการบรรจุ ภัณฑ์	- เทคนิคการจัดวางในกล่อง/ถุงผ้า เพื่อเพิ่ม มูลค่า  - ช่องทางการขายผ่านตลาดนัดชุมชนและ Social Media	ฝึกปฏิบัติ/สรุป	1 ชม.

## 7. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## 8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (1) )
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

## 9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.7 (2)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

\*\*หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

### 1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำไข่เค็มอารมณดี

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.1 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำไข่เค็มอารมณดีอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและหลักสูตรการทำไข่เค็มอารมณดี ได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำไข่ เค็มอารมณ์ ดี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนหลักสูตร การทำไข่เค็มอารมณ์ดี อย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลง มือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุง รสให้ได้มาตรฐานและ สม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	โดเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	1 วัน	2,000

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนา  
คุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ  
20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น .....2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำไข่เค็ม อารมณ์ดี	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวศศิธร พุระย้า

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน  
2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต  
2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน  
3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุดิบการทำไข่เค็มอารมณ์ดีได้อย่างถูก

วิธี สามารถสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 7 คน

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำหลักสูตรการทำไข่เค็มอารมณ์ดี ได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอน

กำกับ

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 1.แบบประเมินความพึงพอใจ
- 2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการโครงการการทำไข่เค็มอารมณ์ดี  
วันที่ 17 มีนาคม 2569  
โคมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

เวลา	กิจกรรม	รายละเอียดโดยสังเขป
9.00-10.00	คัดเลือก & เตรียมไข่	เลือกไข่เป็ดสดใหม่, วิธีเช็คไข่ดี-ไข่เสีย, และการล้างทำความสะอาด
10.00-11.00	ปรุงน้ำปรุง "อารมณ์ดี"	ต้มน้ำเกลือสูตรเข้มข้น ผสมสมุนไพร (ใบเตย/ขมิ้น/พริกไทยดำ) เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
11.00-12.00	Workshop: เทคนิคการดอง	การเรียงไข่, การกดไข่ไม่ให้ลอย, และการทำ "ไข่เค็มพอกดินสอพอง"
13.00-14.00	Packaging & Storytelling	ออกแบบสลากบอกวันที่ต้ม/วันทอด และการสร้างสตอรี่ "เปิดไข่อารมณ์ดี"
14.00-15.00	สรุปผล & สาธิตการปรุงอาหาร	ทดลองต้ม/ทอดไข่เค็มที่ดองไว้ก่อนหน้า เพื่อชิมรสชาติและปิดโครงการ