

หลักสูตรฝึกอบรมการทำไข่เค็มกะทิสด จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีนโยบายส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้ตามหลักการเรียนรู้ตลอดชีวิต

การทำไข่เค็มกะทิสดเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับไข่ โดยใช้กะทิสดเป็นส่วนผสมในการดอง ทำให้ไข่แดงมีความมัน สีสวย รสชาติเข้มข้น และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค สามารถผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนและต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิสด จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนเพื่อเป็นลดรายจ่าย สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปลดรายจ่าย สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปลดรายจ่าย สร้างอาชีพ และรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มกะทิสต	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิสต 2. ความสำคัญของการทำไข่เค็มกะทิสต 3. ประโยชน์ของการทำไข่เค็มกะทิสต 4. ประเภทของการทำไข่เค็มกะทิสต	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไข่เค็มกะทิสต พร้อมใบความรู้ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเรียน	30 นาที	-
2	ทักษะการทำไข่เค็มกะทิสตและการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำไข่เค็มกะทิสต	1. การทำไข่เค็มกะทิสต - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำไข่เค็มกะทิสต - การเลือกไข่ - การทำความสะอาดไข่ - การผสมกะทิ - การหมัก พอก - การเรียงไข่ - ระยะเวลาในการหมักและการนำไข่มาประกอบอาหารเพื่อรับประทาน - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำไข่เค็มกะทิสต 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิสต 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	-	4 ชั่วโมง
3	การติดตามและประเมินผล การฝึกทักษะการทำไข่เค็มกะทิสต	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผล การปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระหลังเรียน 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มกะทิสด
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำไข่เค็มกะทิสด

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

การทำไข่เค็มกะทิสตเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับไข่ โดยใช้กะทิสตเป็นส่วนผสมในการดอง ทำให้ไข่แดงมีความมัน สีสวย รสชาติเข้มข้น และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค สามารถผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนและต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลวังหลุม จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำไข่เค็มกะทิสตขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การมีทักษะด้านอาชีพการทำไข่เค็มกะทิสต สามารถสร้างรายได้หรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มกะทิสตได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำไข่เค็มกะทิสตได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นดำเนินการ อบรม (ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำไข่เค็มกะทิสตได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ฝึกทักษะการทำไข่เค็ม กะทิสตได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปปรับ ใช้ตามลักษณะของ หลักสูตรได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 72 หมู่ที่ 5 ตำบลวังหลุม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน (วันที่ 9 สิงหาคม 2569)	3,700 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,700 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		3,700 บาท (สามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน (หลักสูตรการทำ ไข่เค็มกะทิสด)	-	-	-	3,700.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวอรณีย์ จันทศรี	ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์	หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน/ชมรมผู้สูงอายุ
2. ปราชญ์ชาวบ้าน
3. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านเขารวก

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มกะทิสด สามารถฝึกทักษะการทำไข่เค็มกะทิสด และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำไข่เค็มกะทิสด

วันที่ 9 สิงหาคม 2569

ณ บ้านเลขที่ 72 หมู่ที่ 5 ตำบลวังหลุม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 9 สิงหาคม 2569

- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มกะทิสด
(วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการทำไข่เค็มกะทิสด และการฝึกปฏิบัติ
- วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้
 - วิธีทำการทำไข่เค็มกะทิสด
 - การเลือกไข่
 - การทำความสะอาดไข่
 - การผสมกะทิ
 - การหมัก พอก
 - การเรียงไข่
- (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)
- วิธีทำการทำไข่เค็มกะทิสด
 - ระยะเวลาในการหมักและการนำไข่มาประกอบอาหารเพื่อรับประทาน
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ประเมินผลการฝึกทักษะการทำไข่เค็มกะทิสด /แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
- (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม