

คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาควิชาหรือช่วยในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และการศึกษา อาชีพให้มีความทำงานสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิ ใบเตยที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรเล่มนี้จะเป็น ประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

21 กุมภาพันธ์ 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	2
หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	3
ความเป็นมา	3
จุดประสงค์การเรียนรู้	3
กลุ่มเป้าหมาย	4
ระยะเวลา	4
เนื้อหาหลักสูตร	4
การจัดการเรียนรู้	4
สื่อการเรียนรู้	4
การวัดและประเมินผล	4
การจบหลักสูตร	4
เอกสารหลักฐานการศึกษา	5
การเทียบโอนผลการเรียน	5
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	6
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	9
ใบความรู้ วิธีทำไข่เค็มกะทิใบเตย	10
ใบงาน แบบบันทึกการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	11
ใบความรู้ คุณค่าการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	12
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	13
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	14
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	15
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	16
แบบวัดและประเมินผลการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	17
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	18
บรรณานุกรม	19
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	20

หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย



วัตถุดิบ

- 1.ไข่เป็ด (ไข่สดๆไม่เกิน3 วัน) 100 ฟอง
- 2.ดินสอพอง 3 กิโลกรัม
- 3.เกลือสมุทร 1 กิโลกรัม (เกลือปรุงรสปิพย์)
- 4.กะทิขนาด 250 มิลลิลิตร 3 ก่อง
- 5.ใบเตยประมาณ 3 กิโลกรัม (แล้วแต่ความเหมาะสม)

วิธีทำ

- 1.ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และผึ่งลมให้ไข่เป็ดแห้งสนิท (หรือจะเช็ดไข่เป็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งสนิทตามความเหมาะสม)
- 2.จากนั้นล้างใบเตยด้วยน้ำสะอาดและตั้งใบเตยเสด็จน้ำ แล้วนำใบเตยมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาปั่น (หากไม่มีเครื่องปั่น ใช้การตำด้วยครกให้ละเอียด) โดยไม่ต้องใส่น้ำลงไปอย่างเด็ดขาด (ปั่นแห้งเหมือนปั่นเครื่องแกง)
- 3.นำดินสอพอง 3 กิโลกรัม มาผสมเกลือ 1 กิโลกรัม แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นค่อยใส่กะทิลงไปทีละก่อง แล้วคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน อย่าให้เหลวจนเกินไป ให้ได้เนื้อแป้งพอบีบเป็นก้อนกลมๆได้ จากนั้นนำใบเตยที่ปั่นละเอียดมาผสมในดินสอพองประมาณ 2 กำมือ แล้วคนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- 4.จากนั้นนำไข่เป็ดที่พอกด้วยดินสอพองมาคลุกกับใบเตยที่ปั่นละเอียดให้ทั่วไข่

การบริโภค

- 1.ไข่ดาว ใช้เวลา 7 วันหลังจากการผลิต
- 2.ไข่เค็ม (ต้ม) ใช้เวลา 15 วันหลังจากการผลิต
3. หากอาการร้อน ลดวันในการบริโภคได้ประมาณ 3-4 วัน ไข่จะได้ไม่เค็มจนเกินไป จะอร่อยพอดี ไข่ที่จะมีความมันของกะทิ ความหอมจากใบเตย ไข่ขาวจะนิ่มไม่แข็ง

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย



การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนสภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์

ดังนั้น จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการอยู่รอด โดยวิธีการต่างๆอาชีพการทำไข่เค็มกะทิใบเตยเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

อาชีพการทำไข่เค็มกะทิใบเตย เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ส่งเสริมการจัดทำ หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

1.ความเป็นมา

ไข่เค็มกะทิใบเตย เป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มเพื่อเก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลน หรือเพื่อยืดอายุการเก็บของไข่ ที่เหลือจากการ บริโภคสด และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่ หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สด และไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ขนมต่างๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้อีกด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้มีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย โดยพัฒนาไข่เค็มดินสอพอง สูตรกะทิใบเตย



2.จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความเป็นมาของไข่เค็มกะทิใบเตยได้
- 2.2 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้
- 2.4 ปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตยได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็มกะทิใบเตยได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มกะทิใบเตยได้



3.กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4.ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

5.เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกไข่
- 5.3 ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย
- 5.4 การปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตย
- 5.5 คุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย
- 5.6 การจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็มกะทิใบเตย
- 5.8 ช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มกะทิใบเตย

6.การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7.สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8.การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

9.การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10.เอกสารหลักฐานการศึกษา

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

11.การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด ตามหลักสูตรสถานศึกษา รายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

12.แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1. อธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของไข่เค็มกะทิใบเตย รูปภาพ สื่อออนไลน์	สังเกตความสนใจ ซักถาม การมีส่วนร่วม ชิ้นงาน/ผลงาน	30 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำไข่เค็มกะทิใบเตย 3.ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ สื่อออนไลน์	ประเมินผลงาน ผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด		
3. ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1.อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	1.ขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	ใบความรู้ เรื่องการทำไข่เค็มกะทิใบเตย สื่อออนไลน์ วัสดุ อุปกรณ์ของจริง			30 นาที

12.แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	1. ปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตยได้	การปฏิบัติการทำไข่เค็มกะทิใบเตย	วิทยากรสาธิตวิธีการทำไข่เค็มกะทิใบเตย และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ใบงานการจัดทำไข่เค็มกะทิใบเตย			30 นาที
5. คุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย	1. อธิบายคุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตยได้	1. คุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย	1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย 2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย 3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1.ใบความรู้ เรื่องคุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย			1 ชั่วโมง
6. การจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. จัดทำหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. การจัดทำหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ	1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดทำ และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1.ใบความรู้เรื่องการทำบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการทำบรรจุหีบห่อ			1 ชั่วโมง

12.แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็มกะทิใบเตย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. การคิดต้นทุนกำไร	1.คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็มกะทิใบเตยได้	1. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้เรื่องการค้าขายกำไร 2. ใบงาน			30 นาที
8. ช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มกะทิใบเตย	1. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มกะทิใบเตยได้	1. ช่องทางการตลาดของไข่เค็มกะทิใบเตย	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียน 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด			30 นาที

ใบความรู้ ความเป็นมาของไข่เค็มกะทิใบเตย

ไข่เค็มกะทิใบเตยเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ซึ่งคนสมัยก่อน เก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลนหรือเพื่อยืดอายุการเก็บของไข่ที่เหลือจากการบริโภคสดและถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน

ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นมีความหลากหลายทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อการค้าและจำหน่าย มีการไปจำหน่ายในรูปแบบของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สดและไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ขนมต่างๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้ ไข่เค็มกะทิใบเตย ซึ่งเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาแปรรูปโดยการใส่ใบเตยแทนเกลือดำเพื่อเพิ่มความหอมของเนื้อไข่ กะทิเพื่อให้ไข่แดงมีความมันมากขึ้น จึงได้มีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย โดยพัฒนาไข่เค็มกะทิใบเตยขึ้น

ใบความรู้ วิธีทำไข่เค็มกะทิใบเตย

วัตถุดิบ

- 1.ไข่เป็ด (ไข่สดๆไม่เกิน3 วัน) 100 ฟอง
- 2.ดินสอพอง 3 กิโลกรัม
- 3.เกลือสมุทร 1 กิโลกรัม (เกลือปรุงรสปิพย์)
- 4.กะทิขนาด 250 มิลลิลิตร 3 กล่อง
- 5.ใบเตยประมาณ 3 กิโลกรัม (แล้วแต่ความเหมาะสม)

วิธีทำ

- 1.ล้างไข่เป็ดให้สะอาด และล้างมือให้ไข่เป็ดแห้งสนิท (หรือจะเช็ดไข่เป็ดด้วยผ้าให้แห้งสนิทก็ได้)
- 2.จากนั้นล้างใบเตยด้วยน้ำให้สะอาด และตั้งให้ใบเตยเสด็จน้ำ แล้วนำใบเตยมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำมาปั่นด้วยเครื่องปั่น (หากไม่มีเครื่องปั่น ใช้การตำด้วยครกให้ละเอียด) โดยไม่ต้องใส่น้ำลงไปเด็ดขาด (ปั่นแห้ง เหมือนปั่นเครื่องแกง)
- 3.นำดินสอพอง 3 กก. มาผสมเกลือ 1 กก. แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นค่อยๆ ใส่กะทิลงไปที่ละกล่อง แล้วคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน อย่าให้เหลวจนเกินไป ให้ได้เนื้อแป้งพอบป็นก้อนกลมๆได้ จากนั้นนำใบเตยที่ปั่นละเอียดมาผสมในดินสอพองประมาณ 2 กำมือ แล้วคนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- 4.นำดินสอพองที่ผสมแล้วมาปั้นให้กลมๆ ได้ขนาดเท่าหัวแม่มือ แล้วเกลี่ยให้แบน นำไข่เป็ดมาวาง แล้วค่อยๆ เกลี่ยดินสอพองให้ทั่วไข่เป็ด อย่าให้หนาจนเกินไป ให้ดินสอพองปิดไข่เป็ดให้หมด (หากพองไข่เป็ดหนาจนเกินไป ไข่ที่ออกมาจะเค็มเกิน)
- 5.จากนั้นนำไข่เป็ดที่พอกด้วยดินสอพองมาคลุกกับใบเตยที่ปั่นละเอียดให้ทั่วไข่

การบริโภค

- 1.ไข่ดาว ใช้เวลา 7 วันจากการผลิต
- 2.ไข่เค็ม(ต้ม) ใช้เวลา 15 วันจากการผลิต
3. หากอากาศร้อน ลดวันในการดาวหรือต้มลงมาประมาณ 3-4 วัน ไข่จะได้ไม่เค็มจนเกินไป จะอร่อยพอดี ไข่ที่ได้จะมีความมันของกะทิ ความหอมจากใบเตย และไข่ขาวจะนิ่มไม่แข็ง

ใบงาน

แบบบันทึกการทำไข่เค็มกะทิใบเตย

ให้ผู้เรียนจดบันทึกขั้นตอนการทำไข่เค็มกะทิใบเตยระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

ส่วนผสม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ คุณค่าของไข่เค็มกะทิใบเตย

คุณประโยชน์ของไข่เค็มกะทิใบเตย

ประโยชน์ของไข่เค็มกะทิใบเตยนั้นมีมากมายอย่างน่าอัศจรรย์ แต่ถ้าจะได้ประโยชน์ของไข่ อย่างสูงสุดก็ควรที่จะมีการบริโภคหรือการกินไข่ที่เหมาะสมตามวัยกันอีกด้วย เพื่อที่จะได้รับประโยชน์ของไข่ อย่างเต็มที่ให้กับร่างกาย และประโยชน์ของไข่การบริโภคไข่ที่เหมาะสม เพื่อให้ทุกคนได้รับความรู้และปฏิบัติตามกันอย่างควบคู่กันไปเพื่อสุขภาพที่ดี โดยปกติคนส่วนใหญ่ ก็มักจะเลือกรับประทานไข่เป็นอาหารหลักกันอยู่แล้วไม่ใช่แต่เฉพาะคนไทยเท่านั้น ต่างชาติหลายๆ ประเทศ ก็มักจะนิยมบริโภคไข่เป็นอาหารหลักด้วยกันทั้งนั้น

1. ไข่อุดมไปด้วยโปรตีน โดย 1 ฟองจะมีโปรตีนคุณภาพดี 6 กรัม และกรดอะมิโนสำคัญอีก 9 ชนิด
2. ผลจากการทำวิจัยโดยมหาวิทยาลัยแพทยฮาร์วาร์ดพบว่า ไม่มีความเชื่อมโยงที่สำคัญระหว่างการบริโภคไข่กับการเกิดโรคหัวใจ แถมยังมีผลการวิจัยอีกชิ้นหนึ่งที่พบว่า การบริโภคไข่เป็นประจำช่วยป้องกันเลือดจับตัวเป็นก้อนเส้นเลือดอุดตันในสมองและภาวะกล้ามเนื้อหัวใจตายเฉียบพลัน
3. ไข่เป็นแหล่งโคลีนที่ดีโดยโคลีนอยู่ในกลุ่มของวิตามินบีจัดเป็นสารอาหารสำคัญที่ช่วยในการ ควบคุมการทำงานของสมอง ระบบประสาท และระบบไหลเวียนของเลือด โดยไข่ 1 ฟองจะมีโคลีนมากถึง 300 ไมโครกรัม
4. ไข่อาจช่วยป้องกันมะเร็งเต้านม โดยผลการศึกษาชิ้นหนึ่งพบว่า ผู้หญิงที่รับประทานไข่ 6 ฟอง ต่อสัปดาห์ ช่วยลดความเสี่ยงที่จะเป็นมะเร็งเต้านมลงร้อยละ 44
5. ไข่ทำให้เส้นผมและเล็บมีสุขภาพดี เพราะว่าไข่มีซัลเฟอร์สูงรวมถึงยังมีวิตามินและแร่ธาตุอีก หลายชนิด หลายคนจึงพบว่าผมยาวเร็วขึ้นหลังจากที่เพิ่มไข่เข้าไปในอาหารที่รับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในคนที่เคยขาดอาหารที่มีซัลเฟอร์ หรือ วิตามินบี12 ก่อน

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่งการจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้
3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้น การบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่เป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภค โดยใช้ความรู้แขนงศิลปะ เข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมาย และคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้
การคำนวณต้นทุนกำไร
ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำไข่เค็มกะทิใบเตย

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขายคิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	1. ไข่เป็ด	100 ฟอง	500 บาท	
	2. ดินสอพอง	3 กิโลกรัม	30 บาท	
	3. เกลือปรงทิพย์	1 กิโลกรัม	15 บาท	
	4. กะทิขนาด 250 มล.	3 กล่อง	30 บาท	
	5.ใบเตย	3 กิโลกรัม	-	
	รวมค่าใช้จ่าย		575	
	รายได้		1,000 บาท	กำไร 425 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

ตัวอย่างเช่น

ขาย 90 จากต้นทุน 67 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 40

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $23 \div 67 \times 100 \% = 34.33$

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

ทำไข่เค็ม ได้ 100 ฟอง จากต้นทุน 575 บาท และกำไรที่ต้องการ 425 บาท ฉะนั้น ไข่เค็ม 100 ฟอง

1,000 บาท + กำไร 430 บาท = 1,425 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้น ต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อ และผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....
เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคา ต่อหน่วยจึงจะทราบ รายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = จำนวนหน่วย

ใบความรู้

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน
- มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์
- ขายบนเพจ FACEBOOK เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเรา

ได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น FACEBOOK กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน FACEBOOK สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนด กลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน FACEBOOK อีกช่องทางหนึ่ง

แบบวัดและประเมินผลการจัดทำไข่เค็มกะทิใบเตย

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้อย่างเหมาะสม
- 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษา และจัดเก็บเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทักษะฝีมือด้านการทำ
- 3.2 รสชาติ
- 3.3 ความสะอาด
- 3.4 ความปลอดภัย

4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ

- 4.1 ีความเป็นระเบียบ
- 4.2 มีความคิดสร้างสรรค์

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง :ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

บรรณานุกรม

[HTTPS://WWW.TORI-THAILAND.COM/POST/_BLG2](https://www.tori-thailand.com/post/_BLG2)

<https://th.ml-thread.com/news/the-types-of-sewing-threads-and-their-use-skil-15474447.html>

[HTTPS://WWW.BAANLAESUAN.COM/63086/DIY/TYPEOFTHREAD](https://www.baanlaesuan.com/63086/diy/typeofthread)

[HTTPS://WWW.BAG-DESIGN.COM/](https://www.bag-design.com/)

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ตริยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน สกุลนรรคา | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ |
| 4. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร | ครูชำนาญการพิเศษ |
| 5. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ | ครู |
| 6. นางศิริพร อหันตะ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |

คณะทำงาน

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. นางดวงแข เจนชัย | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 2. นายอุดมศักดิ์ แต่งเขียว | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 3. นางกษมา ตนะทิพย์ | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นางสาวสุภาวดี อุ่นแก้ว | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาววิไลวรรณ มั่นศรี | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นางเชาวนี้อย์ ล้ำชม | ครู กศน.ตำบล |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|------------------|--------------|
| นางกษมา ตนะทิพย์ | ครู กศน.ตำบล |
|------------------|--------------|