

## คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำไข่เค็มที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำไข่เค็ม	1
หลักสูตรการทำไข่เค็ม	2
ความเป็นมา	2
จุดประสงค์การเรียนรู้	2
กลุ่มเป้าหมาย	3
ระยะเวลา	3
เนื้อหาหลักสูตร	3
การจัดการเรียนรู้	3
สื่อการเรียนรู้	3
การวัดและประเมินผล	3
การจบหลักสูตร	3
เอกสารหลักฐานการศึกษา	4
การเทียบโอนผลการเรียน	4
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็ม	5
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำไข่เค็ม	8
ใบความรู้ วิธีทำไข่เค็ม	9
ใบงาน แบบบันทึกการทำไข่เค็ม	10
ใบความรู้ คุณค่าการทำไข่เค็ม	11
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	12
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	13
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	14
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	15
แบบวัดและประเมินผลการการทำไข่เค็ม	16
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	17
บรรณานุกรม	18
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	19

## หลักสูตรการทำไข่เค็ม จำนวน 5 ชั่วโมง

### ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม

#### วัตถุดิบ

1. ไข่เป็ด 10 ฟอง
2. น้ำเปล่า 1 ลิตร
3. เกลือสมุทร 1 ถ้วยตวง
4. น้ำส้มสายชู (สำหรับแช่ไข่เป็ด)



#### วิธีทำ

1. แช่ไข่ในน้ำส้มสายชู 10 นาที (พอ 5 นาที พลิกไข่) แล้วขัดเอาสิ่งสกปรกออกให้หมด (แช่น้ำส้มสายชูเพื่อล้างคราบมันและเปิดรูของผิวไข่ เพื่อให้น้ำเกลือซึมเข้าตัวไข่ )
2. ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่ น้ำเปล่า เกลือ ต้มจนเกลือละลาย ปิดไฟ ทิ้งให้น้ำเกลือเย็น
3. กรองน้ำเกลือด้วยผ้าขาวบาง 1 รอบ (กรองน้ำเกลือรอบหนึ่งเพื่อเอาสิ่งสกปรกออกให้หมด)
4. นำไข่เป็ดมาใส่โหลแก้ว เทน้ำเกลือลงไป แล้วทิ้งไว้ 5 วัน
5. เมื่อครบเวลาแล้ว นำไข่ไปล้างน้ำให้สะอาดแล้ว ต้มไฟกลาง รอจนน้ำเริ่มเดือดใส่ไข่ลงไปต้มต้ม ประมาณ 10 นาที
6. ถ้าอยากได้ความเค็มที่เพิ่มขึ้น แนะนำว่าเก็บไว้สัก 14 วันกำลังพอดี

### ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำไข่เค็ม

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำไข่เค็ม เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็ม ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

## หลักสูตรการทำไข่เค็ม

### 1. ความเป็นมา

ไข่เค็ม เป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มเพื่อเก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลน หรือเพื่อยืดอายุการเก็บของไข่ ที่เหลือจากการบริโภคสด และถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปแบบของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สด และไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้อีกด้วย ในเขตพื้นที่ตำบลโคกสำโรง ผู้ริเริ่มทำไข่เค็มคนแรก คือ คุณยายสำลี ในสมัยก่อนวิธีทำจะใช้ดินเหนียวผสมเกลือแล้วนำมาพอกไข่ทิ้งไว้จนเค็มแล้วจึงนำไปต้ม หากไม่ต้องการรับประทานก็ยังไม่ต้องล้างดินออก แต่ไข่อาจมีรสชาติเค็มกว่าเค็มบ้างเล็กน้อย

เมื่อปี พ.ศ. 2544 กลุ่มสตรีในเขตเทศบาลตำบลโคกสำโรง ได้รวมตัวกัน จัดตั้งเป็นกลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง มีสมาชิก 13 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และต้องการมีอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิก จึงคิดที่จะผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายโดย และได้ระดมเงินทุนกันครั้งแรก เป็นเงิน 15,600 บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ซึ่งสมาชิกได้ตัดสินใจที่จะทำไข่เค็ม เพราะเห็นว่าในตลาดไข่เป็ดมีราคาถูกและมีเป็นจำนวนมากแนวความคิดซึ่งได้มาในตัวผลิตภัณฑ์ จากสมัยก่อนที่คุณยายสำลีได้ทำไข่เค็มโดยใช้ดินเหนียวพอก แต่คุณระวีวรรณ ยู้งจำริญทรัพย์ ประธานกลุ่ม ฯ กลับเห็นว่าจังหวัดลพบุรี เป็นแหล่งผลิตดินสอพองที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ ทำให้ดินสอพองมีราคาถูก ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดลพบุรีอีกด้วย จึงได้แนวคิดดังกล่าวนำมาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP “ไข่เค็มดินสอพอง” ต่อมากระแสการดูแลสุขภาพของประชาชนได้รับความนิยมสูง กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง จึงได้มีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย โดยพัฒนา ไข่เค็มดินสอพอง สูตรดั้งเดิมเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เค็มชนิดต่าง ๆ

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียน

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของไข่เค็มได้
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มได้
- 2.4 ปฏิบัติการทำไข่เค็มได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของไข่เค็มได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็มได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มได้



### 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### 4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง



### 5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำไข่เค็ม
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
- 5.3 ขั้นตอนการทำไข่เค็ม
- 5.4 การปฏิบัติการทำไข่เค็ม
- 5.5 คุณค่าของไข่เค็ม
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็ม
- 5.8 ช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็ม

### 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 ตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สารระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

เจ้าหน้าที่การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

## แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็ม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็ม	1. อธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็มได้	1. ความเป็นมาของการทำไข่เค็ม	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำไข่เค็ม	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของไข่เค็ม 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	30 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำไข่เค็ม 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำไข่เค็ม 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	30 นาที	
3. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม	1. อธิบายขั้นตอนการทำไข่เค็มได้	1. ขั้นตอนการทำไข่เค็ม	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำไข่เค็ม	1. ใบความรู้ เรื่องการทำไข่เค็ม 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง			1 ชั่วโมง

## แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็ม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การปฏิบัติการทำไข่เค็ม	1. ปฏิบัติการทำไข่เค็มได้	1.การปฏิบัติการทำไข่เค็ม	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำไข่เค็ม และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การจัดทำไข่เค็ม			1 ชั่วโมง
5. คุณค่าของไข่เค็ม	1. อธิบายคุณค่าของไข่เค็มได้	1.คุณค่าของไข่เค็ม	1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของไข่เค็ม 2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของไข่เค็ม 3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้เรื่องคุณค่าของไข่เค็ม			1 ชั่วโมง
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1 ใบความรู้เรื่องการทำบรรจุหีบห่อ 2 ตัวอย่างการทำบรรจุหีบห่อ		15 นาที	

## แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำไข่เค็ม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. การคิดต้นทุน กำไร	1.คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไข่เค็มได้	1. การคำนวณต้นทุน กำไร	1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1 ใบความรู้เรื่อง การคำนวณต้นทุนกำไร 2 ใบงาน		15 นาที	
8. ช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็ม	1. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของไข่เค็มได้	1. ช่องทางการตลาดของไข่เค็ม	1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่อง ช่องทางการตลาด		30 นาที	

## ใบความรู้ ความเป็นมาของไข่เค็ม

ไข่เค็ม เป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งซึ่งคนสมัยก่อนทำไข่เค็มเพื่อเก็บไว้บริโภคในยามที่ขาดแคลน หรือเพื่อยืดอายุการเก็บของไข่ ที่เหลือจากการบริโภคสดและถือเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกับเทคโนโลยีของชาวบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน ต่อมาไข่เค็มได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น มีความหลากหลาย ทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม มีคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า มีการไปจำหน่ายในรูปแบบของไข่เค็มทั้งที่เป็นไข่สด และไข่ที่ต้มแล้วสามารถนำไปบริโภคได้เลย หรืออาจนำไปทำเป็นไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมเปียะ ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมบ๊ะจ่าง ตลอดจนนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ ได้อีกด้วย ในเขตพื้นที่ตำบลโคกสำโรง ผู้ริเริ่มทำไข่เค็มคนแรก คือ คุณยายสำลี ในสมัยก่อนวิธีทำจะใช้ดินเหนียวผสมเกลือแล้วนำมาพอกไข่ทิ้งไว้จนเค็มแล้วจึงนำไปต้ม หากไม่ต้องการรับประทานก็ยังไม่ต้องล้างดินออก แต่ไข่อาจมีรสชาติเค็มกว่าเค็มบ้างเล็กน้อย

เมื่อปี พ.ศ. 2544 กลุ่มสตรีในเขตเทศบาลตำบลโคกสำโรง ได้รวมตัวกัน จัดตั้งเป็นกลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง มีสมาชิก 13 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และต้องการมีอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิก จึงคิดที่จะผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายโดย และได้ระดมเงินทุนกันครั้งแรก เป็นเงิน 15,600 บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ซึ่งสมาชิกได้ตัดสินใจที่จะทำไข่เค็ม เพราะเห็นว่าในตลาดไข่เป็ดมีราคาถูกและมีเป็นจำนวนมากแนวความคิดซึ่งได้มาในตัวผลิตภัณฑ์ จากสมัยก่อนที่คุณยายสำลีได้ทำไข่เค็มโดยใช้ดินเหนียวพอก แต่คุณระวีวรรณ ย้อยจำเริญทรัพย์ ประธานกลุ่ม ฯ กลับเห็นว่าจังหวัดลพบุรี เป็นแหล่งผลิตดินสอพองที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ ทำให้ดินสอพองมีราคาถูก ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดลพบุรีอีกด้วย จึงได้แนวคิดตั้งกล่าวนำมาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP “ไข่เค็มดินสอพอง” ต่อมากระแสดูแลรักษาสุขภาพอนามัยของประชาชนได้รับความนิยมสูง กลุ่มสตรีแม่บ้านโคกสำโรง จึงได้มีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย โดยพัฒนา ไข่เค็มดินสอพองสูตรดั้งเดิมเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เค็มชนิดต่าง ๆ

## ใบความรู้ วิธีทำไข่เค็ม

### วัตถุดิบ

1. ไข่เป็ด 10 ฟอง
2. น้ำเปล่า 1 ลิตร
3. เกลือสมุทร 1 ถ้วยตวง
4. น้ำส้มสายชู (สำหรับแช่ไข่เป็ด)

### วิธีทำ

1. แช่ไข่ในน้ำส้มสายชู 10 นาที (พอ 5 นาทีพลิกไข่) แล้วขัดเอาสิ่งสกปรกออกให้หมด (แช่น้ำส้มสายชูเพื่อล้างคราบมันและเปิดรูของผิวไข่ เพื่อให้น้ำเกลือซึมเข้าตัวไข่ )
2. ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่ น้ำเปล่า เกลือ ต้มจนเกลือละลาย ปิดไฟ ทิ้งให้น้ำเกลือเย็น
3. กรองน้ำเกลือด้วยผ้าขาวบาง 1 รอบ (กรองน้ำเกลือรอบหนึ่งเพื่อเอาสิ่งสกปรกออกให้หมด)
4. นำไข่เป็ดมาใส่โหลแก้ว เทน้ำเกลือลงไป แล้วทิ้งไว้ 5 วัน
5. เมื่อครบเวลาแล้ว นำไข่ไปล้างน้ำให้สะอาดแล้ว ต้มไฟกลาง รอจนน้ำเริ่มเดือดใส่ไข่ลงไปต้มต้ม ประมาณ 10 นาที
6. ถ้าอยากได้ความเค็มที่เพิ่มขึ้น แนะนำว่าเก็บไว้สัก 14 วันกำลังพอดี

ใบงาน  
แบบบันทึกการทำไข่เค็ม

ให้ผู้เรียนจดบันทึกขั้นตอนการทำไข่เค็มระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

ส่วนผสม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ใบความรู้ คุณค่าของไข่เค็ม

### คุณประโยชน์ของไข่เค็ม

ประโยชน์ของไข่เค็มนั้นมีมากมายอย่างน่าอัศจรรย์เลยทีเดียวค่ะ แต่ถ้าจะได้ ประโยชน์ของไข่อย่างสูงสุดก็ควรที่จะมีการบริโภคหรือการกินไข่ที่เหมาะสมตามวัยกันอีกด้วย เพื่อที่จะได้รับ ประโยชน์ของไข่ อย่างเต็มที่ให้กับร่างกาย และวันนี้เราก็นำเกร็ดความรู้เรื่องประโยชน์ของไข่และการบริโภคไข่ที่เหมาะสมมาฝาก เพื่อให้ทุกคนได้รับความรู้และปฏิบัติตามกันอย่างควบคู่กันไปเพื่อสุขภาพที่ดี โดยปกติคนส่วนใหญ่ ก็มักจะเลือกรับประทานไข่เป็นอาหารหลักกันอยู่แล้วไม่ใช่แต่เฉพาะคนไทยเท่านั้นต่างชาติหลายๆ ประเทศ ก็มักจะนิยมบริโภคไข่เป็นอาหารหลักด้วยกันทั้งนั้น

1. ไข่อุดมไปด้วยโปรตีน โดย 1 ฟองจะมีโปรตีนคุณภาพดี 6 กรัม และกรดอะมิโนสำคัญอีก 9 ชนิด
2. ผลจากการทำวิจัยโดยมหาวิทยาลัยแพทย์ฮาร์วาร์ดพบว่า ไม่มีความเชื่อมโยงที่สำคัญ ระหว่างการบริโภคไข่กับการเกิดโรคหัวใจ แถมยังมีผลการวิจัยอีกชิ้นหนึ่งที่พบว่า การบริโภคไข่เป็นประจำ ยังช่วยป้องกันเลือดจับตัวเป็นก้อนเส้นเลือดอุดตันในสมองและภาวะกล้ามเนื้อหัวใจตายเฉียบพลัน
3. ไข่เป็นแหล่งโคลีนที่ดี โดยโคลีนอยู่ในกลุ่มของวิตามินบีจัดเป็นสารอาหารสำคัญที่ช่วยในการควบคุมการทำงานของสมอง ระบบประสาท และระบบไหลเวียนของเลือด โดยไข่ 1 ฟองจะมีโคลีนมากถึง 300 ไมโครกรัม
4. ไข่อาจจะช่วยป้องกันมะเร็งเต้านม โดยผลการศึกษาชิ้นหนึ่งพบว่า ผู้หญิงที่รับประทานไข่ 6 ฟอง ต่อสัปดาห์ช่วยลดความเสี่ยงที่จะเป็นมะเร็งเต้านมลงร้อยละ 44
5. ไข่ทำให้เส้นผมและเล็บมีสุขภาพดี เพราะว่าไข่มีซิลิเฟอร์สูงรวมถึงยังมีวิตามินและแร่ธาตุอีกหลายชนิด หลายคนจึงพบว่าผมยาวเร็วขึ้นหลังจากที่เพิ่มไข่เข้าไปในอาหารที่รับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในคนที่เคยขาดอาหารที่มีซิลิเฟอร์ หรือ วิตามินบี 12 มาก่อน

## ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

### ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้
3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

### วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภค โดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

**ใบความรู้**  
**การคำนวณต้นทุนกำไร**  
ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำไข่เค็ม

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	<b>ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)</b>			การกำหนดราคา ขายคิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	1. ไข่เป็ด	10 ฟอง	50 บาท	
	2. น้ำเปล่า	1 ลิตร	-	
	3. เกลีสุมุท 1 ถ้วยตวง	1 ถ้วยตวง	5 บาท	
	4. น้ำส้มสายชู	(สำหรับแช่ไข่เป็ด)	12 บาท	
	<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>		67 บาท	
	<b>รายได้</b>		90 บาท	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

$$1. \text{ กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก (กำไร / ต้นทุน) } \times 100$$

**ตัวอย่างเช่น**

$$\text{ขาย 90 จากต้นทุน 67 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 30}$$

$$\text{ดังนั้น กำไรที่ต้องการ} = 23 / 67 \times 100 \% = 34.33$$

$$2. \text{ การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร ทหารด้วยจำนวนหน่วย}$$

**ตัวอย่าง**

$$\text{ทำไข่เค็ม ได้ 10 ฟอง จากต้นทุน 67 บาท และกำไรที่ต้องการ 23 บาท}$$

$$\text{ฉะนั้น ไข่เค็ม 10 ฟอง 67 บาท + กำไร 23 บาท} = 90 \text{ บาท}$$

**หมายเหตุ**

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้น ต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน  
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวน สิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน) ..... ..... ..... ..... ..... .....			1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคา ต่อหน่วยจึงจะทราบ รายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>			
	รายได้จากการขาย ..... ..... ..... ..... .....			
	<b>รวมรายได้</b>			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน  $\times$  (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100 )

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = \_\_\_\_\_ จำนวนหน่วย

## ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

### ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน
- มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

### ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์
- ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

## แบบวัดและประเมินผลการจัดทำไข่เค็ม

### 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



## บรรณานุกรม

[https://www.tori-thailand.com/post/\\_blg2](https://www.tori-thailand.com/post/_blg2)

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

<https://www.baanlaesuan.com/63086/diy/typeofthread>

<https://www.bag-design.com/>

### คณะกรรมการผู้จัดทำหลักสูตร

#### คณะที่ปรึกษา

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ตียะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์    |
| 2. นางสาวนัทธมน สกุลณมรรคา      | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายเกรียงไกร วงศ์วิริยชาติ   | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี            |
| 4. นางสุกัญญา กาโกน             | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน              |

#### คณะกรรมการดำเนินงาน

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. นายเกรียงไกร วงศ์วิริยชาติ  | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี |
| 2. นางสาวเสาวนิต กมลอินทร์     | ครูชำนาญการ                           |
| 3. นางสาวอาภิสขนา ด่านวิไล     | ครูผู้ช่วย                            |
| 4. นางสาวแสงจันทร์ พันมูล      | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน       |
| 5. นายมงคล เชื้อบัณฑิตขุ       | ครู กศน.ตำบล                          |
| 6. นายไอยเรศ พรหมแก้วสี        | ครู กศน.ตำบล                          |
| 7. นายธวัชศักดิ์ ลาประดิษฐ์    | ครู กศน.ตำบล                          |
| 8. นายปกรณ์เกียรติ หยอยสระ     | ครู กศน.ตำบล                          |
| 9. นายจเร มีเดช                | ครู กศน.ตำบล                          |
| 10. นางสาวอรรวรรณ อรัญเวทย์    | ครู กศน.ตำบล                          |
| 11. นางสาวจันทนา บุ่งจันทร์    | ครู กศน.ตำบล                          |
| 12. นางเพชร แสงศรีเรือง        | ครู กศน.ตำบล                          |
| 13. นางสาวเจมจิตร บุ่งจันทร์   | ครู กศน.ตำบล                          |
| 14. นางสาวยุพาพร พัฒนกานต์     | ครู กศน.ตำบล                          |
| 15. นางสาวกมนทรศน์ พลายสูงเนิน | ครู กศน.ตำบล                          |
| 16. นางสาวรมิตา ชนสูงเนิน      | ครู กศน.ตำบล                          |
| 17. นางสาวรจนา ช่างทอง         | ครู กศน.ตำบล                          |
| 18. นางสาวอติญา กี่หมื่น       | ครู กศน.ตำบล                          |
| 19. นางสาวศิรินาฏ แก้วพรม      | ครู ทรช.                              |
| 20. นายวิทยา ใจกล้า            | ครู ทรช.                              |
| 21. นางสาวบุญยวีณ์ ลีกุล       | นักจัดการงานทั่วไป                    |
| 22. นายพีระพัฒน์ อะภัย         | บรรณารักษ์                            |
| 23. นายยุทธพิชัย จันทรพิทักษ์  | นักวิชาการศึกษา                       |

#### ผู้จัดทำหลักสูตร

- |                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. นางสาวอติญา กี่หมื่น   | ครู กศน.ตำบล                    |
| 2. นางสาวแสงจันทร์ พันมูล | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |