

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## วิชาการทำไขทรงเครื่อง

หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย

**วิชาการทำไข่ทรงเครื่อง**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความสำคัญ**

สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

วิธีการทำไข่ทรงเครื่อง สำหรับการประกอบอาหารในครัวเรือน และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมได้ อีกทั้งเน้นให้ผู้เรียนได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ

**หลักการของสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการปลูกผักแบบคนเมือง
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาทักษะด้านอาชีพ
3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร
4. ส่งเสริมผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีขั้นตอน การทำไข่ทรงเครื่อง สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

จำนวน 5 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกออาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ

วิชาการทำไข่ทรงเครื่อง จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำไข่ทรงเครื่อง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่ทรงเครื่องและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของไข่ทรงเครื่อง - การเลือกไข่ และขนาด - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำไข่ทรงเครื่องได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์ทำน้ำไข่ทรงเครื่อง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำไข่ทรงเครื่อง	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำไข่ทรงเครื่องและนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การทำความสะอาดไข่ - การทำต้มไข่ - การทำไข่ทรงเครื่อง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ไข่ทรงเครื่อง	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุไข่ทรงเครื่อง - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.การจัดการและการตลาด	5.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย และต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	5.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1

## วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- บรรยาย
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- สาธิต
- ฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- ปฏิบัติจริง

## การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

## การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนภาคปฏิบัติจริง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา	อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา	โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน	มงคลน้ำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี	พานแก้วชูวงศ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิน	ไถยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา	เหมะฉุลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา	มงคลน้ำ	ครู อาสา ฯ

### ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว	ครูผู้สอนคนพิการ
----------------------	------------------

### จัดพิมพ์

นางสาวรุจิรา พะปะเสน	ครู กศน.ตำบลในเมือง
----------------------	---------------------