

โครงการบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง และสะเต็มศึกษาสู่อาชีพ
เรื่อง ไข่เค็มสมุนไพร

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

จัดทำโดย

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3



ครูประจำชั้น/ที่ปรึกษาโครงการ

1. นางสาวพนิดา อุทก
2. นางสาวทันยา ขำพงษ์ไผ่

โรงเรียนวัดมหาหงษ์

สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา สมุทรปราการ เขต 1

บทคัดย่อ

โครงการบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียงและสะเต็มศึกษาสู่อาชีพ เรื่องไข่เค็มสมุนไพร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนารสชาติและกลิ่นของไข่เค็มให้มีคุณภาพมากขึ้น 2) เพิ่มคุณค่าของไข่เค็มและสมุนไพรในท้องถิ่น และ 3) ศึกษากลิ่นที่นำมาทำไข่เค็ม

โดยดำเนินการ 6 ขั้นตอนดังนี้ 1) ระบุปัญหา สิ่งที่ต้องการพัฒนาแก้ไข 2) รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง 3) ออกแบบวิธีแก้ปัญหา 4) วางแผนดำเนินการ 5) ทดสอบ ประเมินผล ปรับปรุงวิธีการ/ ชิ้นงาน 6) สรุปและนำเสนอผลการดำเนินโครงการ จากการดำเนินโครงการพบว่า 1) ไข่เค็มสมุนไพร มีรสชาติและกลิ่นที่ดีมากกว่าไข่เค็มธรรมดา 2) ไข่เค็มสมุนไพรมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นไปสร้างอาชีพได้

1. ความเป็นมาของโครงการ

เนื่องจากช่วงนี้ก็เป็นช่วงฤดูร้อนซึ่งร้อนกว่าปกติจะทำให้ไข่เป็ดเน่าเสียเร็ว ผู้จัดทำโครงการได้ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการถนอมอาหารเอง โดยการนำไข่เป็ดมาทำเป็นไข่เค็ม แต่เนื่องจากในชุมชนและท้องตลาดมีรสชาติของไข่เค็มแบบธรรมดา จึงได้มีแนวคิดที่จะพัฒนาไข่เค็มให้มีกลิ่นและรสชาติของสมุนไพร

ในการทำโครงการไข่เค็มสมุนไพรจึงมีแนวคิดใหม่ในการพัฒนาให้มีไข่เค็มโดยการมีกลิ่นและรสชาติของสมุนไพร

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อพัฒนารสชาติและกลิ่นของไข่เค็มให้มีคุณภาพมากขึ้น

2.2 เพื่อพัฒนามูลค่าเพิ่มของไข่เค็มสมุนไพร

3. ประโยชน์ที่ได้รับ

3.1 เป็นการยืดอายุให้กับไข่เค็ม

3.2 เป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ

3.3 สามารถนำไข่เค็มมาทำเป็นอาชีพเสริมในครอบครัว, ในชุมชนได้ลดปัญหาการว่างงานเพิ่มรายได้ และลดรายจ่ายให้กับคนในชุมชน

4. การรวบรวมเอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำโครงการ

ศึกษาค้นคว้า ขั้นตอน วิธีการทำ และวัสดุอุปกรณ์ในการทำโครงการไข่เค็มสมุนไพร จาก Google และ Youtube

5. วิธีดำเนินโครงการงานไข่เค็มสมุนไพร

5.1 ประชุมระบุปัญหา/สิ่งที่ต้องการแก้ไข

5.2 รวบรวมข้อมูลและวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	หมายเหตุ
1.	ไข่เค็ม	10 ฟอง	50	
2.	สมุนไพร เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด	2 มัด	20	
3.	เกลือ	10 ซอง	50	
4.	ขวดโหล	2 ใบ	40	
5.	น้ำเปล่า	5 ลิตร	-	
6.	หม้อต้ม	1 ใบ	-	
7.	เตาไฟ	1 ใบ	-	
8.	กะละมัง	1 ใบ	-	
9.	น้ำส้มสายชู	2 ขวด	40	

5.3 ออกแบบแผนผังในการดำเนินงาน พัฒนา/แก้ปัญหา

ทราบถึงขั้นตอนวิธีในการทำไข่เค็มสมุนไพรและได้รับความรู้จากการทำโครงการ ทั้งการผลิต การแปรรูปตามที่นักเรียนต้องการ

5.4 วางแผนดำเนินการเป็นขั้นตอนสำหรับพัฒนา/แก้ปัญหา

การทำตามขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร โดยการเติมกลิ่น เติมรสชาติแปลกใหม่ ตามต้องการ

5.5 ทดสอบประเมินและปรับปรุงงาน นำผลงานที่ได้ไปทดลองจัดจำหน่าย และสำรวจความต้องการของลูกค้าโดยใช้แบบสำรวจ

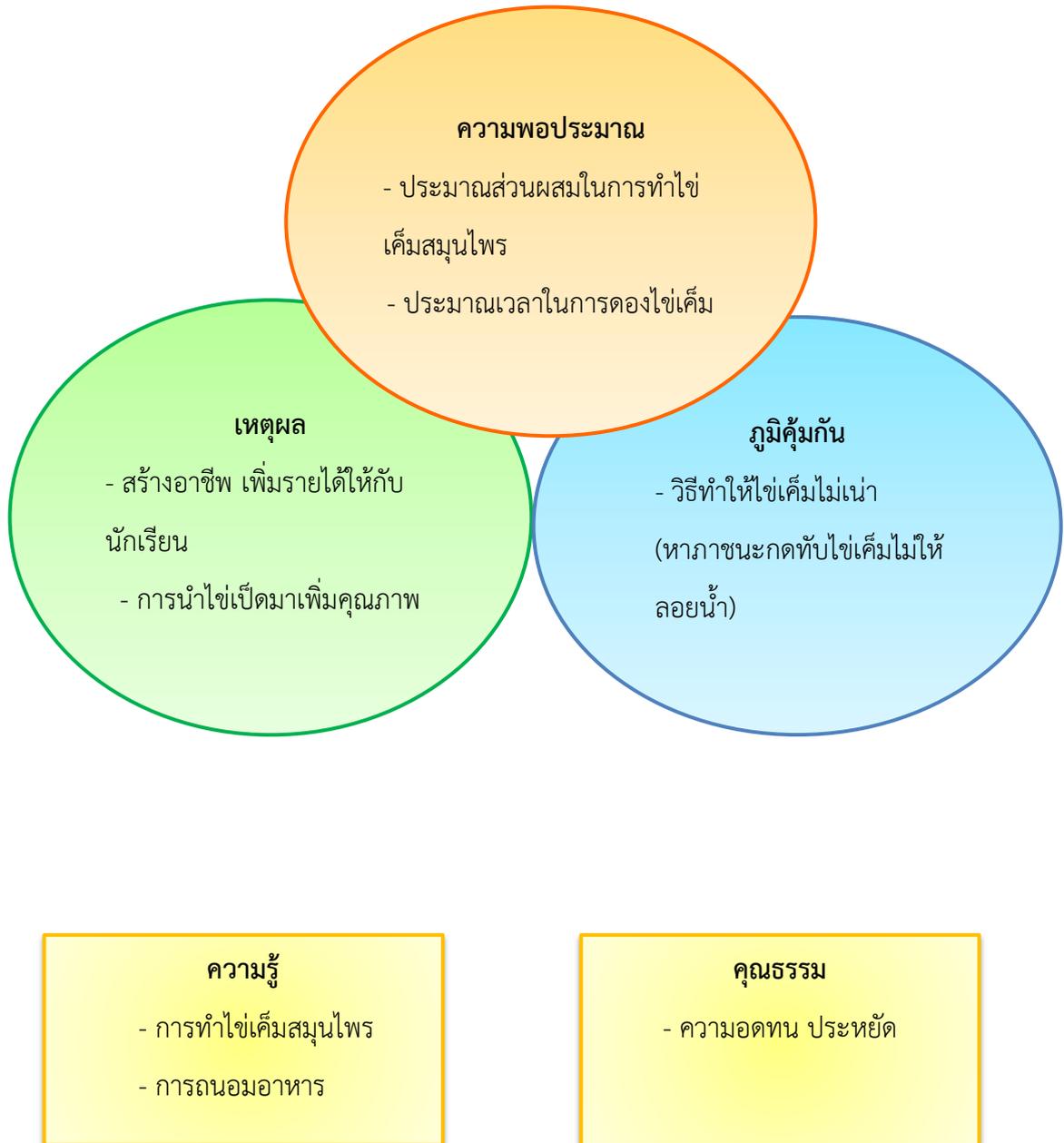
5.6 สรุปผลการดำเนินงาน (ตามวัตถุประสงค์) นักเรียนนำไข่เค็มสมุนไพรที่ได้ทดลองผลออกมา เมื่อทดสอบแล้ว รสชาติเค็ม ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีกลิ่นที่หอม เนื่องจากกลิ่นของสมุนไพรตะไคร้ และมีกลิ่นรสชาติที่แตกต่างจากไข่เค็มธรรมดา

6. ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนาต่อยอด

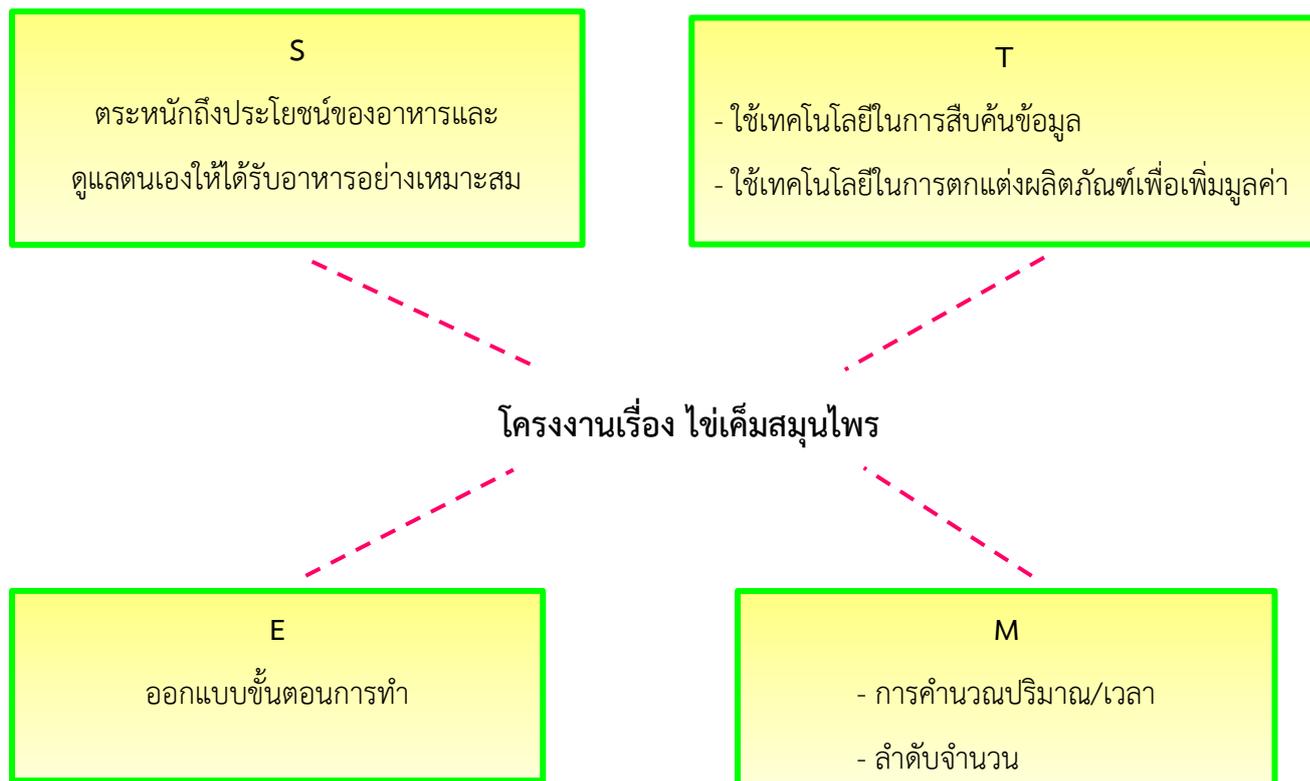
ปรับปรุงรูปแบบ/ออกแบบ การแต่งกลิ่นให้แตกต่างจากไข่เค็มธรรมดา มีรสชาติอย่างหลากหลาย

7. วิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้

7.1 เศรษฐกิจพอเพียง



7.2 สะเต็มศึกษา



7.3 อาชีพ ค้าขาย

1. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	หมายเหตุ
1.	ไข่เค็ม	10 ฟอง	50	
2.	สมุนไพร เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด	2 มัด	20	
3.	เกลือ	10 ซอง	50	
4.	ขวดโหล	2 ใบ	40	
5.	น้ำเปล่า	5 ลิตร	-	
6.	หม้อต้ม	1 ใบ	-	
7.	เตาไฟ	1 ใบ	-	
8.	กะละมัง	1 ใบ	-	
9.	น้ำส้มสายชู	2 ขวด	40	

2. ประมาณผลผลิตที่ได้ 20 หน่วย / ขึ้น / ฟอง
3. ต้นทุนทั้งหมด 160 บาท
4. ต้นทุนต่อหน่วย 5 บาท
5. ราคาขายต่อหน่วย 10 บาท
6. วิธีทำ

1. ล้างไข่เปิดให้สะอาดวางเรียงในภาชนะไว้ให้แห้ง



2. ล้างทำความสะอาด สมุนไพร และนำไข่มาแช่น้ำส้มสายชู 5 นาที





4. นำน้ำสมุนไพรและเกลือตามอัตราส่วน จากนั้นนำใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้เทใส่ลงในไซเปิดที่วางเรียง อยู่ในภาชนะบรรจุ (ใส่โดยไม่ให้อากาศสมุนไพรออก)



ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เป็นการยืดอายุให้กับไข่เค็ม
2. เป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ
3. สามารถนำไข่เค็มมาเป็นอาชีพเสริมในครอบครัว ชุมชน ช่วยลดปัญหาการว่างงาน และเพิ่มรายได้

เอกสารอ้างอิง

การทำไข่เค็ม <https://www.youtube.com/watch?v=MnhWWLUcJb8>

การทำไข่เค็มสมุนไพร <https://www.youtube.com/watch?v=GZVWOeGk3nM>

ภาคผนวก

