

หลักสูตรฝึกอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจัด  
จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจสำคัญในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของผู้เรียน เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิม และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว การดำเนินงานดังกล่าวให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based Learning) เพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ที่เข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ในปัจจุบัน วิถีชีวิตที่เร่งรีบส่งผลให้พฤติกรรมบริโภคเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคต้องการอาหารที่รับประทานง่ายและเก็บรักษาได้นาน ขณะเดียวกันเทรนด์การดูแลสุขภาพ (Health and Wellness) ได้รับความนิยมน้อยลงหลาย ทำให้อาหารประเภทโปรตีนสูง ไขมันต่ำ เป็นที่ต้องการอย่างมาก อย่างไรก็ตาม "อกไก่" ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี มักมีข้อจำกัดในเรื่องรสชาติที่จืดชืดหากปรุงด้วยวิธีเดิม

การนำภูมิปัญญาด้านอาหารไทยอย่าง "น้ำพริก" มาบูรณาการเข้ากับเทคนิคการแปรรูปสมัยใหม่ จึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้กับวัตถุดิบพื้นฐานที่หาได้ง่ายและราคาไม่สูงนัก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดโครงการนี้ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการพัฒนาทักษะการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจัด เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริง เกิดรายได้เสริม และพัฒนาตนเอง อันจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจของครอบครัว ชุมชน และสังคมโดยรวมในระยะยาว

### หลักการของหลักสูตร

- มุ่งเน้นการให้ความรู้และฝึกทักษะเฉพาะด้าน ตามความถนัดของผู้เรียน โดยเปิดโอกาสให้ประชาชนได้เรียนรู้กระบวนการแปรรูปอาหาร
- การใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง (อกไก่) และสมุนไพรไทย เพื่อสร้างทางเลือกในการบริโภคอาหาร
- เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปวัตถุดิบพื้นฐานที่หาได้ง่ายในราคาประหยัด
- เพื่อความยั่งยืนและการพึ่งพาตนเอง

### จุดมุ่งหมาย

- 1 เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด
- 2 เพื่อให้ประชาชนอธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
- 3 เพื่อให้ประชาชนสามารถคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดได้
- 4 เพื่อให้ประชาชนอธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดได้

### เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด

### ระยะเวลา

- ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด	1.1 บอกความสำคัญและความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด	1.1ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพ และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุปข้อมูล ลงในสมุดบันทึก	30	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสมในการนำทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืด</li> <li>2.สามารถเตรียมวัสดุในการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืดได้</li> <li>3. สามารถทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืดได้</li> <li>4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ใส่น้ำพริกได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืด</li> <li>2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืด3 การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืดให้มีรสชาติอร่อย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืดและผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืด</li> <li>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</li> <li>4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ</li> <li>6. ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกไถ้ฉีกคั่วจืดต่างๆ</li> </ol>	30 นาที	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจัด	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้</li> <li>2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.การบริหารการผลิต <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต</li> <li>1.2 การลดต้นทุนการผลิต</li> <li>1.3 การวางแผนการผลิต</li> </ol> </li> <li>2. การจัดการตลาด <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>2.2 การประชาสัมพันธ์</li> <li>2.3 การวางแผนการตลาด</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือการจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต</li> <li>2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต</li> <li>3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด</li> <li>4.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด</li> <li>5. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</li> </ol>	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 การประเมินการเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

.....งานหลักสูตร  
(นางสาวทศวรรณ โสภากันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติ  
(นายอนุชา คำภาบุตร)  
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอ.โกสัมพินคร

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจัด

2. ความสอดคล้องกับ

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร ประจำปีงบประมาณ 2569

ข้อ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อ คุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมายให้ เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการ ดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และความ จำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย ของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

## 2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

### ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา

3.1 ระบบการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

3.2 การส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัด และส่งเสริม

สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

3.4 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการและจัดการเรียนรู้

3.5 การนิเทศภายในสถานศึกษาอย่างเป็นระบบ

### 3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้มีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย และเพื่อเป็นประโยชน์ในการส่งเสริมการเรียนรู้แก่ประชาชน และกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงจัดทำแนวทางการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง เพื่อให้การดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของหน่วยงาน/สถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เป็นการจัดการศึกษาที่บูรณาการความรู้และทักษะจากการศึกษาที่ผู้เรียนมีอยู่หรือได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษานอกโรงเรียนโดยมีรูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลายได้ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เป็นการจัดกิจกรรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการพัฒนาตนเอง ชุมชน สังคมโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน โดยให้ประชาชน ในชุมชนมีส่วนร่วมกัน รับผิดชอบและเห็นถึงความสำคัญในการฟื้นฟูการพัฒนาตนเอง ชุมชนสังคม เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้ บูรณาการความรู้ ประสบการณ์ และทักษะอาชีพ เข้ามาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมและชุมชนโดยรวม ทำให้เกิดสังคมแห่งการเรียนรู้ นำไปสู่สังคมที่เข้มแข็ง มีความเอื้ออาทรต่อกัน และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

"น้ำพริก" เป็นอาหารคู่ครัวไทยที่มีความหลากหลายตามวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น ปัจจุบันวิถีชีวิตที่เร่งรีบทำให้ผู้บริโภคต้องการอาหารที่เก็บรักษาได้นานและรับประทานง่าย การนำ "อกไก่" ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดีมาแปรรูปด้วยวิธีการต้ม ฉีก และทอดจนกรอบ ก่อนนำไปคั่วกับเครื่องแกงสมุนไพรและน้ำมะขามเปียก ไม่เพียงแต่เป็นการช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (Food Preservation) แต่ยังเป็นการสร้างมิติใหม่ของรสชาติที่ผสมผสานระหว่างความกรอบของเนื้อไก่และความเปรี้ยวหวานกลมกล่อมจากธรรมชาติ กลายเป็นเมนูที่ทรงคุณค่าทางโภชนาการและตอบโจทย์วิถีชีวิตสมัยใหม่ ในปัจจุบันเทรนด์การดูแลสุขภาพได้รับความนิยมอย่างมาก "อกไก่" จึงเป็นวัตถุดิบหลักที่ได้รับความนิยมเนื่องจากมีไขมันต่ำและโปรตีนสูง อย่างไรก็ตาม อาหารสุขภาพมักมีข้อจำกัดเรื่อง

รสชาติที่จัดจ้าน ผู้จัดทำจึงได้คิดค้นสูตร "น้ำพริกคั่วไก่กรอบ" ขึ้น โดยใช้เทคนิคการคั่วแห้งเพื่อลดการใช้น้ำมัน และใช้ "น้ำมันขามเปียก" เป็นตัวชูรสเปรี้ยวแทนการใช้สารปรุงแต่งสังเคราะห์ พร้อมเสริมกลิ่นหอมจากใบมะกรูดซึ่งมีสรรพคุณช่วยขับลม เพื่อให้ได้เมนูอาหารที่ทั้งอร่อยแบบฉบับไทย และยังมีดีต่อสุขภาพในเวลาเดียวกัน

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบพื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญ ออกไก่เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและราคาไม่สูงนัก เมื่อนำมาผ่านกระบวนการปรุงรสด้วยเครื่องแกงสูตรเข้มข้นและการคั่วจนแห้งกรอบ จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเด่นคือ "ความกรอบนาน" และ "รสชาติสามรส" (เปรี้ยว เค็ม หวาน) ซึ่งแตกต่างจากน้ำพริกหมูสับหรือน้ำพริกตาแดงทั่วไป เมนูนี้จึงมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นสินค้าของฝากหรืออาหารพร้อมทานที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ทุกเพศทุกวัย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดโครงการนี้ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการพัฒนาทักษะการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริง เกิดรายได้เสริม และพัฒนาตนเอง อันจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจของครอบครัว ชุมชน และสังคมโดยรวมในระยะยาว

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด
- 4.2 เพื่อให้ประชาชนอธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
- 4.3 เพื่อให้ประชาชนสามารถคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดได้
- 4.4 เพื่อให้ประชาชนอธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดได้

#### 5. เป้าหมาย

- 5.1 เชิงปริมาณ ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน
- 5.2 เชิงคุณภาพ ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด

## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และ ออกแบบโครงการ	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ทราบถึงวัตถุประสงค์และวิธีการดำเนินงาน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	18 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. ประสานงานเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง	- เพื่อประสานงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามโครงการและเตรียมความพร้อมของบุคลากร	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	หน่วยงานภาคีเครือข่ายได้รับการประสานงานด้วยความเรียบร้อย	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	19 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ขออนุมัติโครงการ	- เพื่อขอความเห็นชอบจากผู้บริหารสถานศึกษา	1 โครงการ	โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	กุมภาพันธ์ 2569	-
4. ดำเนินโครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด	1 เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด 2 เพื่อให้ประชาชนอธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม 3 เพื่อให้ประชาชนสามารถคิดต้นทุน กำไร	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	4,440

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	การจำหน่ายน้ำพริกไก่ฉีกคั่ว จัดได้ 4 เพื่อให้ประชาชนอธิบาย ช่องทางการจัดการตลาด ของผลิตภัณฑ์จากการทำ น้ำพริกเพื่อการค้าได้					
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การ ดำเนินงานและแนว ทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนิน งานและ สามารถนำผลที่ได้จากการ นิเทศติดตามไปปรับปรุง การดำเนินงานให้มี คุณภาพ	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงาน โครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	สถานศึกษาได้ทราบผล การดำเนินงาน เพื่อใช้เป็น ข้อมูลในการวางแผนการ ดำเนินโครงการในครั้ง ต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีนาคม 2569	-

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

โดยใช้งบประมาณประจำปีงบประมาณ 2569 แผนงาน: ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
2. ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 1,500 บาท
3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 420 บาท
4. ค่าอาหารกลางวัน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ เป็นเงิน 720 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
1.วางแผนและจัดทำร่างโครงการ	-	-	-	-
2. ประสานงานผู้เกี่ยวข้อง	-	-	-	-
3. ขออนุมัติโครงการ	-	-	-	-
4. ดำเนินการจัดอบรม	-	4,440 บาท	-	-
5. ประเมินผลโครงการ	-	-	-	-
6. การติดตามผลโครงการ	-	-	-	-
<b>รวม</b>	-	4,440 บาท	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวภัททิยา พรหมสายใจ ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการส่งเสริมอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเทคนิคการปรุงและการแปรรูปอาหาร "น้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด" อย่างถูกสุขลักษณะ และสามารถนำทักษะงานฝีมือด้านอาหารที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือผลิตเพื่อจำหน่ายได้จริง ส่งผลให้เกิดรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นรายได้หลัก อันช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว นอกจากนี้ ชุมชนจะเกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น (อกไก่และสมุนไพร) ผ่านการสร้างแบรนด์สินค้าที่มีเอกลักษณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าและตลาดคนรักสุขภาพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ประชาชน จำนวน 6 คน ผ่านการอบรมโครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืด

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ร้อยละ 90 ของประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถผลิตน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจืดได้ตรงตามมาตรฐานรสชาติที่กำหนด และมีความพร้อมในการนำออกจำหน่ายภายหลังการเข้าร่วมกิจกรรม

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผลตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวภัททิยา พรหมสายใจ)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำน้ำพริกไก่ฉีกคั่วจัด  
ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการ โดย ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

09.00 - 11.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม โดยวิทยากร

-บรรยายเรื่อง โดยวิทยากร

- การเลือกวัตถุดิบ (อกไก่สด, สมุนไพรไทย) โดยวิทยากร

- การเตรียมความพร้อมด้านความสะอาด (Hygiene)

โดยวิทยากร

**ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 1: เตรียมเนื้อไก่**

- เทคนิคการต้มอกไก่ให้สุกพอดี (30 นาที)

- Highlight: สอนเทคนิคการฉีกไก่ให้เป็นฝอยสม่ำเสมอ เพื่อความกรอบ

โดยวิทยากร

**เรื่อง : ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 2: งานทอดและเจียว**

- การเจียวหอม-กระเทียมให้เหลืองทองและไม่อมน้ำมัน

- การทอดอกไก่ฝอยให้กรอบนาน โดยวิทยากร

11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

11.15 - 12.00 น. – การทอดใบมะกรูดและพริกแห้งให้สีสวยไม่ดำ โดยวิทยากร

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. **เรื่อง : ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 3: การคั่วและปรุงรส** โดยวิทยากร

- เทคนิคการคั่วแห้งด้วยไฟอ่อนที่สุด โดยวิทยากร

- การคลุกเคล้าส่วนผสมและเครื่องปรุง (น้ำตาล, เกลือ, พริกป่น, ผงปรุงรส)

- การชิมรสชาติให้ "จืด" กลมกล่อมตามมาตรฐาน

โดยวิทยากร

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.15 - 16.30 น. **เรื่อง** บรรยาย: การคำนวณต้นทุนและสร้างแบรนด์ โดยวิทยากร

- สอนคิดต้นทุนวัตถุดิบ 1 กก. ต่อราคาขาย โดยวิทยากร

- การเลือกบรรจุภัณฑ์ (Packaging) ที่ช่วยรักษาความกรอบ

โดยวิทยากร

**หมายเหตุ** รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

