

หลักสูตรฝึกอบรมโครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

จังหวัดกำแพงเพชรเป็นแหล่งผลิต กล้วยไข่กำแพงเพชร ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญและมีชื่อเสียงของจังหวัด ด้วยรสชาติหวานหอม เนื้อแน่น และคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วประเทศ อย่างไรก็ตาม ในช่วงฤดูกาลผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก มักประสบปัญหาการขาดตลาด และมีกล้วยบางส่วนที่ไม่ได้มาตรฐานทางการตลาด เช่น ขนาดเล็ก สุกเกิน หรือผิวไม่สวย ทำให้เกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจ

แนวความคิดการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า (Value Added) จึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาศักยภาพชุมชน การทำน้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตคนไทย มาผสมผสานกับกล้วยไข่ในรูปแบบ “น้ำพริกกล้วยไข่กรอบ” ถือเป็น การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีเอกลักษณ์ รสชาติกลมกล่อม มีความหวานธรรมชาติจากกล้วย ลดการใช้วัตถุกันเสีย และสามารถต่อยอดเป็นสินค้า OTOP หรือผลิตภัณฑ์ชุมชนได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงเห็นความสำคัญในการจัดทำ โครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ ทักษะการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และการตลาดออนไลน์ ให้แก่ประชาชนในพื้นที่ เพื่อสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ และส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่บูรณาการความรู้ด้านอาหาร การแปรรูป และการตลาด ให้สอดคล้องกับบริบทชุมชน
2. มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้จริง
3. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญาชุมชน
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ
2. เพื่อส่งเสริมการแปรรูปเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและต้องการสร้างรายได้
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ (1 ชั่วโมง)	1.1 ความสำคัญของการแปรรูปกล้วยไข่ 1.2 ความเป็นมาและแนวโน้มตลาดการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 1.3 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 1.2 ความเป็นมาในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบโดยคำนึงถึงความเหมาะสม	1 ชม.	-
2 . ทักษะการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ (2 ชั่วโมง)	2.1 ขั้นตอนการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 2.3 ขั้นตอนการจำหน่ายน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 2.2.1 การคัดเลือกกล้วยไข่ 2.2.3 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การคำนวณต้นทุน 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 2.2 ขั้นตอนการทำและการตลาด การค้าออนไลน์ 2.2.1 การเตรียมกล้วย การผสมเครื่องปรุง การปรุงรสและควบคุมคุณภาพ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 2.3 การขายออนไลน์	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง - การคัดเลือกกล้วยไข่ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - การคำนวณต้นทุน - การบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ในชุมชน -การจำหน่ายทางเฟสบุ๊คไลน์ เพจ เป็นต้น		2 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. สื่ออินเทอร์เน็ต
2. วิทยากร
3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- ด้านที่ 2 การสร้างโอกาสเข้าถึงการเรียนรู้

ข้อที่ 2.3 สร้างโอกาสให้คนทุกช่วงวัยเข้าถึงการศึกษาได้อย่างเท่าเทียมและมีคุณภาพ พร้อมพัฒนาทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล และทักษะจำเป็นแห่งอนาคต (Future Skill)

- ด้านที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

ข้อ 3.2 ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ และการสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาของประชาชน ให้สามารถ ปรับตัวในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

3. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรโครงการศึกษาเรียนรู้การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนในจังหวัด กำแพงเพชร ซึ่งเป็นแหล่งผลิตกล้วยไข่ที่สำคัญของประเทศ โดยมุ่งเน้นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และสร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือนการจัดการเรียนรู้เน้นการบูรณาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ครอบคลุมความรู้ด้านการคัดเลือกวัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร สุขภาพ การคำนวณต้นทุน การบรรจุภัณฑ์ และการตลาดออนไลน์ โดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมและลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง เกิดความมั่นคงและยั่งยืนในระยะยาว

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำ “โครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ” ขึ้น เพื่อเป็นเวทีในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิควิธีการที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ให้แก่ [กลุ่มเป้าหมาย เช่น นักเรียน/ชุมชน/ผู้สนใจ] เพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน พัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้เสริม ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคมที่ยั่งยืนสืบไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่กรอบ
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพและสร้างรายได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป ดังนี้ ตำบลนครชุม จำนวน 2 คน ตำบลหนองปลิง จำนวน 2 คน
ตำบลวังทอง จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ประชาชนที่เข้าที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ
พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบ ประมาณ
1. รับสมัครประชาชน ที่สนใจสมัครเข้าร่วม โครงการหลักสูตรการ ทำน้ำพริกกล้วยไข่ กรอบ	เพื่อตรวจสอบ ยืนยันความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายและ ทราบจำนวน ผู้สนใจในการเข้า ร่วมโครงการฯ	ตำบลนครชุม จำนวน 2 คน ตำบลวังทอง จำนวน 2 คน ตำบลหนองปลิง จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน	6 คน	ตำบลนครชุม ตำบลวังทอง ตำบลหนองปลิง	14-15 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงาน ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติ งานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำ โครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	ตำบลนครชุม จำนวน 2 คน ตำบลวังทอง จำนวน 2 คน ตำบลหนองปลิง จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน	6 คน	ตำบลนครชุม ตำบลวังทอง ตำบลหนองปลิง	16-17 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. เสนอโครงการ หลักสูตรการทำ น้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	เพื่อจัดเตรียม โครงการหลักสูตร การทำน้ำพริก กล้วยไข่กรอบ	ครู สกร. ตำบลนครชุม ตำบลวังทอง ตำบลหนองปลิง	3 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	27-28 กุมภาพันธ์ 2569	-

4. ดำเนินกิจกรรมตามโครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	เพื่อจัดกิจกรรมโครงการฯ ตามตารางที่กำหนดไว้	ตำบลนครชุม จำนวน 2 คน ตำบลวังทอง จำนวน 2 คน ตำบลหนองปลิง จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน	6 คน	ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 บ้านคลองบางทวน ต.หนองปลิง อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร	11 มีนาคม 2569	2,400.-
5. นิเทศติดตามและประเมินผล	เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคความคืบหน้าการดำเนินงานและแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	3 คน	ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 บ้านคลองบางทวน ต.หนองปลิง อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร	11 มีนาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงานและรายงานผล	เพื่อนำข้อมูลผลการดำเนินงานและเสนอรายงานต่อผู้บริหาร	ครู ศกร.	3 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-

7. งบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ โครงการ/กิจกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน ยุทธศาสตร์ พัฒนาคูณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคูณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ด้านการพัฒนาสังคมและชุมชน (ด้านอื่นๆ) รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 จำนวนเงิน 2,400.- บาท (สองพันสี่ร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 300.-บาท เป็นเงิน 900.- บาท
2. ค่าวัสดุ จำนวนเงิน 1,500.- บาท
 - 2.1 กล้วยไข่ดิบ จำนวน 1 เครือ ๆ ละ 250.-บาท เป็นเงิน 250.- บาท
 - 2.2 กระเทียมไทยแกะกลีบ จำนวน 2 กิโลกรัมๆละ 90.-บาท เป็นเงิน 180.- บาท
 - 2.3 หอมแดงตัดจุก จำนวน 2 กิโลกรัมๆละ 60.-บาท เป็นเงิน 120.- บาท
 - 2.4 พริกแห้งจินดา (ใหม่) จำนวน 1 กิโลกรัมๆละ 150.-บาท เป็นเงิน 260.- บาท
 - 2.5 น้ำตาลทราย จำนวน 2 กิโลกรัมๆละ 29.- บาท เป็นเงิน 58.- บาท

- 2.6 ผงปรุงรส ปริมาณ 70 กรัม จำนวน 1 ห่อๆละ 14.-บาท เป็นเงิน 14.-บาท
- 2.7 กระจกใส่น้ำพริกฝาล็อค BN024 (30-50 กรัม 1แพ็ค/12 ใบ) จำนวน 10 แพ็คๆละ42.-บาท เป็นเงิน 420.-บาท
- 2.8 มะขามเปียกแกะเม็ด จำนวน 1 กิโลกรัมๆละ 120.-บาท เป็นเงิน 120.-บาท
- 2.9 น้ำมันถั่วเหลือง ปริมาณ 1000 มล จำนวน 4 ขวดๆละ 47.-บาท เป็นเงิน 188.-บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 2,400.- บาท (สองพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการตามที่จ่ายจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
ดำเนินการจัดโครงการหลักสูตรการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	-	2,400.- บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวสมฤดี สังขว ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้เกี่ยวข้องและความร่วมมือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอเมืองกำแพงเพชร
2. ชมรม โคนง หนอง นา โมเดล อำเภอเมืองกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
2. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการศึกษาเรียนรู้การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจในการศึกษาเรียนรู้ การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบมากขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจโครงการศึกษาเรียนรู้การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ

14. การติดตามและประเมินโครงการ

รายงานสรุปผลการดำเนินการจัดโครงการศึกษาเรียนรู้การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ

ตารางกำหนดการโครงการศึกษาเรียนรู้การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ

วันที่ 11 มีนาคม 2569

ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 บ้านคลองบางทวน ต.หนองปลิง อำเภอเมืองกำแพงเพชร
จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่/เวลา	เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
11 มีนาคม 2569	08.30 น. - 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 น. - 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความ เป็นมาของการทำน้ำพริกกล้วยไข่ กรอบ - การเตรียม วิธีการเลือกกล้วยไข่และ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ	
	09.30 น. - 12.00 น.	- ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติวิธีและ ขั้นตอนการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - ช่องทางการจำหน่าย สรุปและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน	

หมายเหตุ 1. ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม