

หลักสูตร ภัทตกรรม  
จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มสนใจ กลุ่มพัฒนาอาชีพ



โดย

กศน.ตำบลลาดโพธิ์  
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ  
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์  
สำนักงาน กศน.  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ  
กระทรวงศึกษาธิการ

**รายละเอียดหลักสูตร**  
**ชื่อหลักสูตร การทำไก่ทอดสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง**

**ชื่อสถานศึกษา** ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ  
**จังหวัด** บุรีรัมย์

**ความเป็นมา**

การทำไก่ทอดสมุนไพร เมนูที่ทำง่ายเนื่องจากมีวัตถุดิบที่มีขายในท้องตลาด สมุนไพรได้จาก กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด พืชผักสวนครัวหากินได้ง่าย ซึ่งนำมาประกอบอาหารได้ง่ายและมีประโยชน์ ปัจจุบันได้สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก สามารถทำได้อย่างง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับข้าวเหนียวข้าวสวยร้อนๆ นั้นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น เนื้อไก่ จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่าง กระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจ ตะไคร้ช่วยระบบย่อยล้างสารพิษในร่างกาย ใบมะกรูดอุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีน บรรเทาอาการไอได้อีกด้วย เท่านั้นเราก็มียาสมุนไพรไก่ทอดสมุนไพรง่ายและมีประโยชน์ไว้บริโภคภายในครอบครัว

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ โดย กศน.ตำบลตลาดโพธิ์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไก่ทอดสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่นและสังคม 1
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำไก่ทอดสมุนไพร
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำไก่ทอดสมุนไพรสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอลำปลายมาศ ที่มีความสนใจอยากเรียนการทำไก่ทอดสมุนไพร จำนวน 6 คน

## ระยะเวลา

- ระยะเวลา ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง
- รวม 3 ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน 1 ชั่วโมง
  - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำไม้ทอดสมุนไพรเบื้องต้น
  - การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำไม้ทอดสมุนไพร
2. ขั้นตอนการทำไม้ทอดสมุนไพร จำนวน 2 ชั่วโมง
  - วิธีการทำไม้ทอดสมุนไพร

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/สิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับการทำไม้ทอดสมุนไพร
2. รูปภาพของจริง
3. สื่อบุคคล เช่น วิทยากร ผู้รู้ในชุมชน

## การวัดและประเมินผล

- ตรวจผลงาน
- การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม
- แบบประเมิน
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- ตรวจสอบผลงาน

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

\*\*\*\*\*

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร  
ชื่อหลักสูตร การทำเหมมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำไม้ทอดสมุนไพร	1.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำ 1.2 บอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำไม้ทอดสมุนไพร	1. ความรู้พื้นฐาน - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำไม้ทอดสมุนไพร - การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำไม้ทอดสมุนไพร	บรรยาย	1	
2	ขั้นตอนการทำไม้ทอดสมุนไพร	2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำไม้ทอดสมุนไพร 2.2 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การตกแต่งบรรจุภัณฑ์การทำไม้ทอดสมุนไพร	2. ขั้นตอนการทำไม้ทอดสมุนไพร - วิธีการทำไม้ทอดสมุนไพร - การบรรจุภัณฑ์			2
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1	2

## โครงสร้างเนื้อหา

### ชื่อหลักสูตร การทำไก่ทอดสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง

#### แนวคิด

อาชีพการทำไก่ทอดสมุนไพร เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูป อาหาร แบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำไก่ทอดสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารแบบง่าย ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านที่นำผักสมุนไพรมาใช้ในการทำอาหารสามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

#### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำไก่ทอดสมุนไพร
2. ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำไก่ทอดสมุนไพร
3. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำไก่ทอดสมุนไพร
4. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำไก่ทอดสมุนไพร

#### ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำไก่ทอดสมุนไพร

- 1.1 เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำไก่ทอดสมุนไพร
- 1.2 การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำไก่ทอดสมุนไพร

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำ

- 2.1 วิธีการทำไก่ทอดสมุนไพร
- 2.2 การบรรจุภัณฑ์

## เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำไม้ทอดสมุนไพร

### เนื้อหาสาระ

1. ความรู้พื้นฐานการทำเหมยมหมู
  - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์การทำไม้ทอดสมุนไพร
  - การเลือกซื้อ วัสดุดิบที่เหมาะสมในการทำไม้ทอดสมุนไพร

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำไม้ทอดสมุนไพร
2. ผู้เรียนบอวัสดุดิบที่เหมาะสมในการทำไม้ทอดสมุนไพร

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ความรู้พื้นฐานการทำไม้ทอดสมุนไพร

## รายละเอียดเนื้อหา

### ตอนที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำไถ่ทอดสมุนไพร

#### 1. ความหมาย/เป็นมา

ไถ่ทอดสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และการนำสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน เลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาแปรรูปอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก ใช้ผักสมุนไพรที่มีในท้องถิ่น เช่นตระไคร้ ใบมะกรูด นำมาประกอบอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

#### 2. ส่วนประกอบ

วัสดุ/อุปกรณ์

- มีด กะทะ ถุงมือ กาละมัง

วัตถุดิบ

- ไถ่ (ปีก น่อง หรือ ซีโครงไถ่) พริกแกง กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ น้ำตาล ผงปรุงรส น้ำมัน แป้งทอดกรอบ

#### 3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำไถ่ทอดสมุนไพรสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมืออยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ ไถ่ (ปีก น่อง หรือ ซีโครงไถ่) ล้างน้ำให้สะอาด พริกแกงเครื่องแกงที่สดใหม่ กระเทียมเม็ดใหญ่นำมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด ตะไคร้ ใบมะกรูด ล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

#### 4. วัสดุ/อุปกรณ์

- มีด กะทะ ถุงมือ และกาละมัง

#### 5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบเนื้อไถ่สดใหม่

#### 6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

- ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง

- เนื้อไถ่ (ปีก น่อง หรือ ซีโครงไถ่) ล้างให้สะอาด ใบมะกรูดล้างฉีกใบๆ ตะไคร้ซอยแฉ้นเฉียงยาว

กระเทียมปอกเปลือกซอย นำสามอย่างไปทอดสำหรับโรยหน้า

- นำพริกแกงมาหมักกับไถ่ ใส่ผงปรุงรส น้ำตาล และแป้งทอดกรอบ(ใส่น้ำเย็นให้แป้งเหนียวพอดี)

- นำมาคลุกเคล้ากันแช่เย็นพักทิ้งไว้ 30 นาที

- นำมาทอดด้วยไฟปานกลาง จนเหลืองกรอบ ตักขึ้นมาพักทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

- นำกระเทียม ใบมะกรูด ตะไคร้ ที่ทอดไว้ มาโรยไถ่ เสร็จสมบูรณ์



## เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำไม้ทอดสมุนไพร

### เนื้อหาสาระ

1. ขั้นตอนการทำหมักสมุนไพร
  - เรียนรู้วิธีการทำไม้ทอดสมุนไพร
  - การบรรจุภัณฑ์

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ ทักษะในการทำไม้ทอดสมุนไพร
2. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำไม้ทอดสมุนไพร

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ขั้นตอนการทำไม้ทอดสมุนไพร

## รายละเอียดเนื้อหา ตอนที่ 1 ขั้นตอนการทำไก่ทอดสมุนไพร

### 1. ความหมาย/เป็นมา

ไก่ทอดสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และการนำสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน เลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาแปรรูปอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก ใช้ผักสมุนไพรที่มีในท้องถิ่น เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด นำมาประกอบอาหารและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

### 2. ส่วนประกอบ

วัสดุ/อุปกรณ์

- มีด กะทะ ถังมือ กาละมัง

วัตถุดิบ

- ไก่ (ปีก น่อง หรือ ซีโครงไก่) พริกแกง กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ น้ำตาล ผงปรุงรส น้ำมัน แป้งทอดกรอบ

### 3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำไก่ทอดสมุนไพรสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมืออยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ ไก่ (ปีก น่อง หรือ ซีโครงไก่) ล้างน้ำให้สะอาด พริกแกงเครื่องแกงที่ทำสดใหม่ กระเทียมเม็ดใหญ่นำมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด ตะไคร้ ใบมะกรูด ล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

ไก่ (เลือก ปีก น่อง ซีโครง ) กิโล

กระเทียม 2 หัว ตะไคร้ สามต้น ใบมะกรูด 10 ใบ

เกลือ 2 ช้อนโต๊ะสำหรับล้างไก่

ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ

พริกแกง 2 ชีด

แป้งทอดกรอบ 4 ช้อนโต๊ะ

### 4. วัสดุ/อุปกรณ์

- มีด กะทะ ถังมือ กาละมัง

### 5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบไก่ สดใหม่

## 6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

### ขั้นตอนเตรียมวัตถุดิบ

- เลือกไก่ (ปีก น่อง ซีโครง) สดสะอาด
- นำไก่มาล้างกับเกลือเพื่อดับกลิ่นคาวไก่
- ปอกกระเทียม เด็ดใบมะกรูด ตะไคร้ ล้างให้สะอาด ซอยเตรียมทอด

### ขั้นตอนการทำไก่ทอดสมุนไพร

- นำไก่ล้างแล้วมาผสมน้ำตาล น้ำปลา พริกแกง ผงปรุงรส แป้งทอดกรอบ ไข่ไก่ ไข่แดง เติมน้ำเย็นเพื่อความกรอบของแป้ง ทิ้งไว้ 30 นาที
- นำไก่มาทอดไฟปานกลาง จนเหลืองกรอบนำมารับประทาน



- ไก่ทอดที่ได้แล้วให้นำ กระเทียม ใบมะกรูด ตะไคร้ ที่ทอดไว้ มาโรยหน้าเป็นอันว่าเสร็จ สามารถนำไปรับประทาน หรือขายสร้างรายได้

## คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำไก่ทอดสมุนไพร

### คณะที่ปรึกษา

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน  | ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำปลายมาศ |
| 2. นางชรัณลักษณ์ กระแสนิทร | ตำแหน่ง ครู ผู้ช่วย                    |
| 3. นายศิริศักดิ์ ทองเชิด   | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ                  |
| 4. นางลัดดา เกียรติคุณศิริ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ                  |
| 5. นางสาวนันทวัน สาน้อยกุล | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ                  |

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. นางสาวเอมอร ปะเมสี   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล              |
| 2. นายยงยุทธ สำราญรัมย์ | ตำแหน่ง ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |

### ผู้รวบรวม เรียบเรียง ปรับปรุงต้นฉบับ และพิมพ์

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. นางสาวเอมอร ปะเมสี   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล              |
| 2. นายยงยุทธ สำราญรัมย์ | ตำแหน่ง ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |

### ผู้ออกแบบปก

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. นางสาวเอมอร ปะเมสี   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล              |
| 2. นายยงยุทธ สำราญรัมย์ | ตำแหน่ง ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |