



การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ สำหรับผู้สอน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 และมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 3

อาจารย์ ดร. สุทธิพงษ์ ศรีชุมพล

• การจัดการเรียนรู้ของประเทศญี่ปุ่น

ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning Council) ทั้งในส่วนกลางและในเขตพื้นที่การศึกษาของแต่ละจังหวัด โดยส่วนกลางเป็นผู้ทำหน้าที่กำหนดนโยบายการเรียนรู้ตลอดชีวิต และระดับจังหวัดจัดทำแผนวิจัย มีการให้คำปรึกษาและบริการแหล่งข้อมูล และต่อมาได้พัฒนาระบบโครงข่ายเพื่อการเรียนรู้ (Learning Web) ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเข้าถึง แหล่งเรียนรู้โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ



• การจัดการเรียนรู้ของประศกเกาหลีใต้

ระบบธนาคารหน่วยกิตช่วยให้หน่วยกิตที่ผู้เรียนสะสมไว้จากระบบการศึกษาแบบเปิดได้รับการยอมรับเทียบเท่าปริญญาบัตร โดยมี “ศูนย์หลักสูตรและประเมินผล” เป็นหน่วยงานที่ดำเนินงานดังกล่าว

การลงทะเบียนเรียนนอกเวลาเรียนปกติ กลุ่มเป้าหมายของหลักสูตรนี้คือ ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว โดยมุ่งสร้างความเชื่อมโยงระหว่างโรงเรียนกับสถานประกอบการ

การสนับสนุนระบบการศึกษาทางไกล โดยนำสื่อและเทคโนโลยีหลายมิติที่ทันสมัยมาใช้ เปิดโอกาสให้คนยากจน คนพิการ เด็ก สตรี และผู้สูงอายุ ได้เข้าถึงแหล่งความรู้มากขึ้น



• การจัดการเรียนรู้ของประเทศอังกฤษ

การศึกษามีความต่อเนื่องในทุกช่วงอายุตลอดชีวิต ต้องขยายโอกาสการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้ทุกคนอย่างเท่าเทียมกัน ให้ความสำคัญกับผู้เรียน การเรียนรู้ตลอดชีวิตมีความหลากหลายในรูปแบบ ต้องมีคุณภาพและความยืดหยุ่นและต้องเกี่ยวข้องกับทุกหน่วยงานของรัฐ รัฐบาลยังจัดทำยุทธศาสตร์เพื่อให้มีการนำสู่การปฏิบัติ



• การจัดการเรียนรู้ของประเทศฮ่องกง

พัฒนาฮ่องกงให้เป็นสังคมที่เห็นคุณค่าของการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อทุกคนจะได้เรียนรู้อย่างมีความสุข มีเจตคติที่ดี มีความสามารถ เรียนรู้ตลอดชีวิต รวมทั้งมีช่องทางและโอกาสต่าง ๆ ที่จะเรียนรู้ ปรับเปลี่ยนอยู่เสมอให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และความต้องการของผู้เรียน หลักสูตรการเรียนรู้โดยอาศัยฐานประสบการณ์ในการทำงานการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยขอส่งเสริมสถาบันการศึกษาต่อเนื่องหรือหน่วยงานบริหารชุมชนให้ใช้ทรัพยากรในชุมชนที่มีอยู่เพื่อจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต



• การจัดการเรียนรู้ของประเทศเยอรมัน

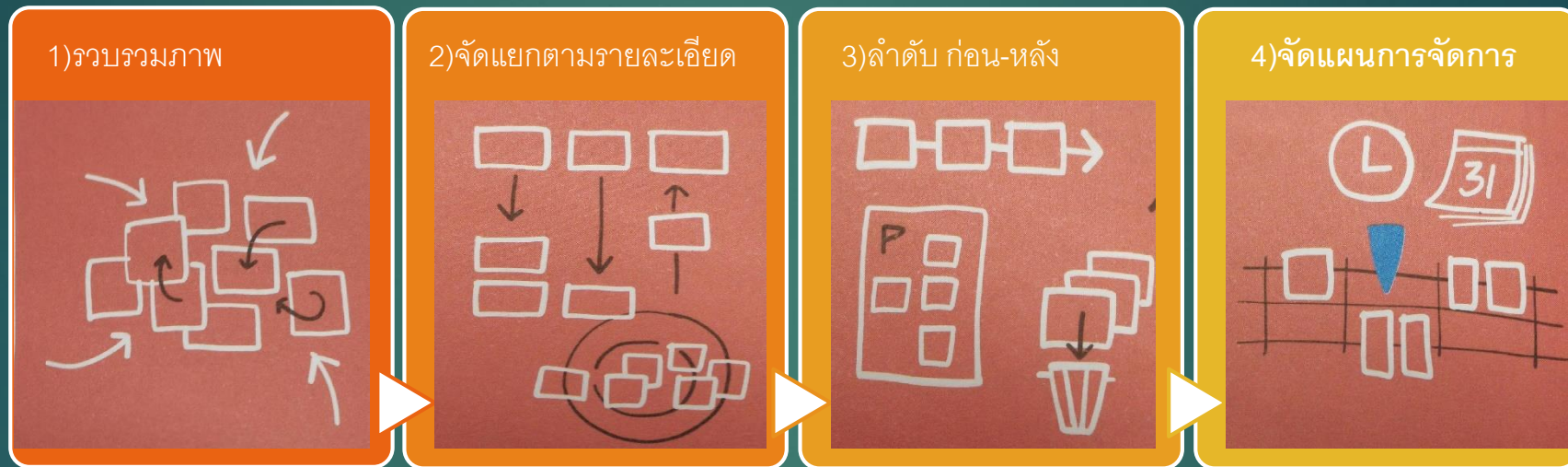
สังคมฐานความรู้ จึงมีการศึกษาและค้นคว้าในประเด็นทั้งสองนี้คือ “สอนอะไร” และ “สอนอย่างไร” อย่างละเอียดโดยนำเอาองค์ความรู้จากสาขาวิชารัฐศาสตร์และศึกษาศาสตร์มาใช้แล้วสร้างเป็นสาขาวิชาการเฉพาะด้านการเรียนรู้ทางการเมือง แนวทางการดำเนินชีวิต และแนวทางของการอยู่ร่วมกันของคนในสังคม การเรียนรู้หลักการที่สำคัญ ๆ ในการเป็นพลเมือง



การพัฒนาทักษะอาชีพในชั้นเรียน

จากการที่ครูได้ผ่านประสบการณ์ในการสอนนักเรียนมาแล้วนั้น สามารถปรับกระบวนการในการฝึกทักษะในการจัดการ โดยจัดเป็น
โครงการให้นักเรียนได้มีประสบการณ์ตรง จัดกิจกรรมตลาดในโรงเรียน หรือทดลองจากกลุ่มเล็ก ๆ โดยการเริ่มวางแผน ค้นหา
ผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการทดลองจำหน่าย ทำบัญชีรับจ่ายแบบง่าย โดยครูเป็นพี่เลี้ยงและแนะนำเมื่อพบปัญหาต่าง ๆ

เทคนิคการจัดระเบียบ ความคิดด้วยภาพ



การพัฒนาทักษะอาชีพในชั้นเรียน

1. ความต่อเนื่อง (Continuity) หมายถึงในวิชาทักษะ ต้องเปิดโอกาสให้มี

การฝึกทักษะในกิจกรรมและประสบการณ์บ่อย ๆ และต่อเนื่องกัน

2. การจัดช่วงลำดับ (Sequence) หมายถึงหรือการจัดสิ่งที่มีความง่าย ไปสู่สิ่งที่มีความยาก ดังนั้นการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ให้มีการเรียงลำดับก่อนหลัง เพื่อให้ได้เรียนเนื้อหาที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

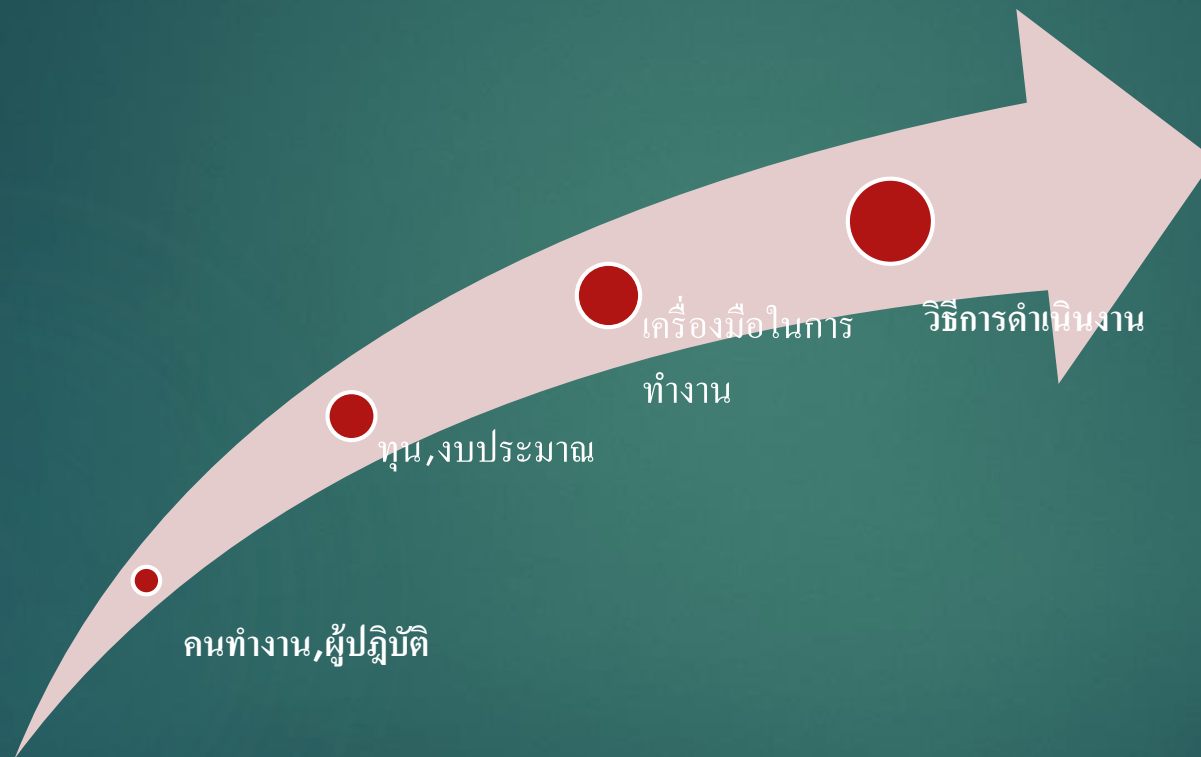
3. บูรณาการ (Integration) หมายถึง การจัดประสบการณ์จึงควรเป็นในลักษณะที่ช่วยให้ผู้เรียนได้เพิ่มพูนความคิดเห็น และได้แสดงพฤติกรรมที่สอดคล้องกัน

การพัฒนาอาชีพในชุมชน

ในการจัดการสำหรับการค้นหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับนักเรียนนั้น การเลือกผลิตภัณฑ์จากสิ่งใกล้ตัว แบ่งง่าย ๆ ตามปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต วัฒนธรรมประเพณีของแต่ละท้องถิ่น กิจกรรมของนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวที่สนใจไปเที่ยวชมวิถีชีวิตในหมู่บ้านต่าง ๆ นั้น มักนิยมทำกิจกรรม ดังนี้

1. ดูผลงานหัตถกรรมที่ชาวบ้านประดิษฐ์เพื่อจำหน่าย
2. เลือกซื้อสินค้าของที่ระลึก
3. เดินชมสภาพบ้านเรือนตามตรอก ซอย สังเกตชีวิตความเป็นอยู่และภูมิปัญญาพื้นบ้าน ดูการประกอบอาชีพของชาวบ้าน อาชีพหลัก อาชีพรอง ของพ่อบ้านแม่บ้าน เป็นต้น
4. สร้างสัมพันธไมตรี พบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนความรู้
5. ถ่ายภาพตามความสนใจ เลือกรับประทานอาหาร เครื่องดื่มและอาหารพื้นบ้านที่ชาวบ้านทำจำหน่ายในหมู่บ้าน

ปัจจัยในการทำงานให้ประสบ
ผลสำเร็จในการดำเนินโครงการ



การวิเคราะห์บุคลิกภาพเด็กสำหรับ
การวางแผนแบ่งงานในโครงการ



ใหญ่ รุ่มงาม ความจำดี



ช้า ไม่ย่อท้อ

ชื่อนักเรียน

ชื่อนักเรียน

ชื่อนักเรียน

ชื่อนักเรียน



คล่องแคล่วว่องไว



เล็ก เจ้าเล่ห์

การกำหนดแผนการดำเนินงาน

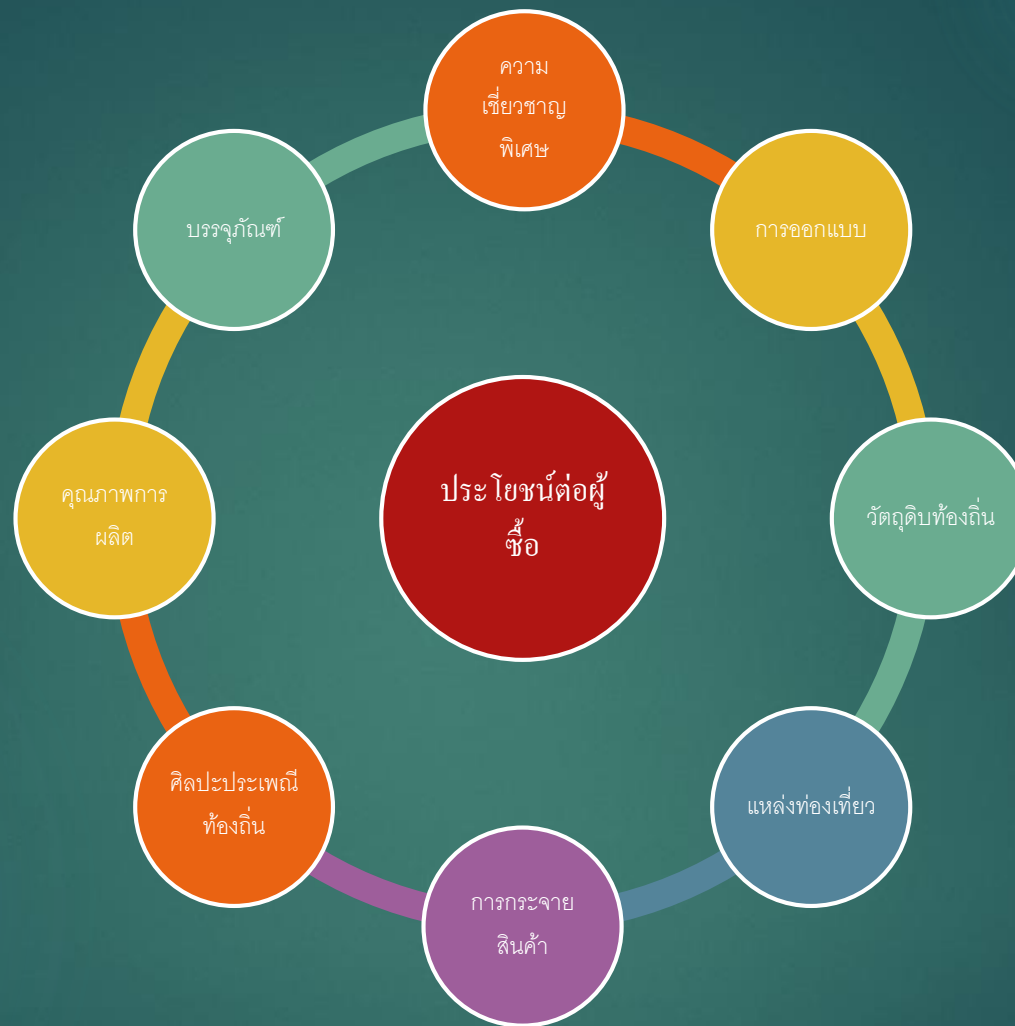


ห่วงโซ่ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์



วิธีการคิดเพื่อได้นวัตกรรมใหม่
ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

รวมกัน			
			
			
			
			



ทางเลือกเพื่อกำหนดจุดยืนของผลิตภัณฑ์กับกลุ่มลูกค้า



บรรจุภัณฑ์

การนำไอศกรีมที่ทำการปั่นจนเนื้อเนียนตามที่ต้องการแล้วลงใส่บรรจุภัณฑ์ โดยบรรจุภัณฑ์ของเรา มีถ้วยกระดาษมีฝาปิด, ถ้วยกระดาษเก็บความเย็น, ถ้วยของใสใส่ไอติม และกรวย



ช่องทางการโปรโมท และจัดจำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้าได้ที่ช่องทางเพจ
* U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุราษฎร์ธานี *
* U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุราษฎร์ธานี *
* U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุราษฎร์ธานี *



ไอศกรีมโฮมเมด
(ผลไม้ตามฤดูกาล)

Homemade ice cream



บรรจุภัณฑ์

น้ำมะม่วงแผ่น (สับลิ้ม) น้ำผลัดกลิ่นที่
มาใส่บรรจุภัณฑ์แล้วนำถุงซีลล็อก
หรือกระปุก



ช่องทางการโปรโมทและ
จัดจำหน่ายสินค้า

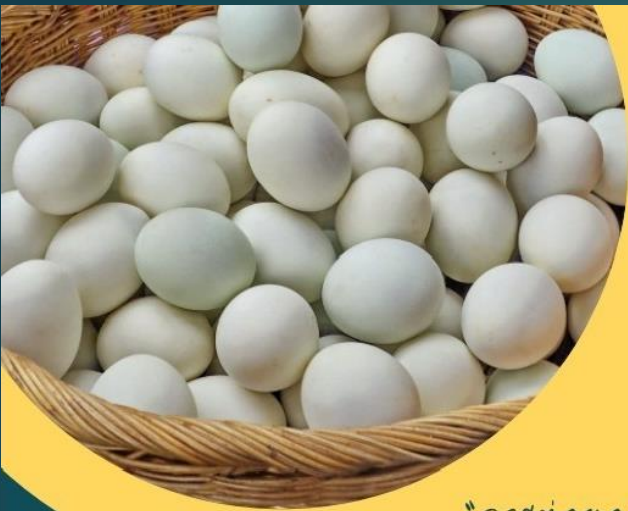


ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้าได้ที่ช่องทางเพจ
* U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุราษฎร์ธานี *



มะม่วงแผ่น (สับลิ้ม)
Mango Chutney





“บรรจุภัณฑ์”



“การต่อยอดผลิตภัณฑ์”

สามารถนำทรัพยากรในหมู่บ้านที่มีอยู่
มาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์และยัง
เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากเดิมให้มี
ความหลากหลายมากยิ่งขึ้นและช่วย
สร้างรายได้ให้กับชุมชน

ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้า
ได้ที่ช่องทาง
[HTTPS://1TH.ME/PQUAU](https://1th.me/pquau)



ไข่เค็มสมุนไพร SALTED EGGS WITH HERBS (DRY METHOD)



“ผลิตภัณฑ์จากไข่เป็ด”



วิธีทำ“ไข่เค็มใบเตย” SALTED EGGS PANDAN (EASY METHOD)

วัตถุดิบ		
ไข่เป็ด	1	ถาด
ดินสอพอง	1.5	กิโลกรัม
เกลือทะเล	500	กรัม
ใบเตยหั่นละเอียด	1	ถุงใหญ่
น้ำเปล่า	500	กรัม

- อุปกรณ์
ซามกระเบื้องขนาดกลาง 2 ใบ
- วิธีทำ
- 1.เตรียมส่วนผสมประกอบ
 - 2.ผสมดินสอพอง และเกลือลงในถาด
 - 3.นำส่วนผสมที่ได้มานำไข่เป็ดทุกฟอง
 - 4.นำไข่ที่ได้มาคลุกใบเตย
 - 5.ใส่ถาดและหุ้มด้วยพลาสติก

วิธีทำ“ไข่เค็มสมุนไพร” SALTED EGGS WITH HERBS

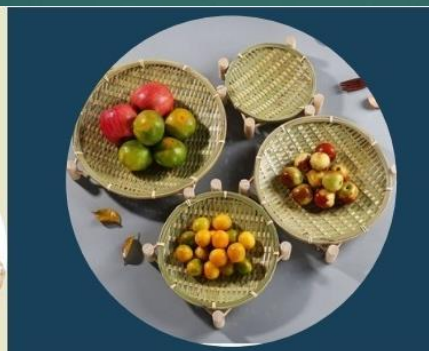
วัตถุดิบ		
ไข่เป็ดดิบ	1	ถาด
น้ำ	500	กรัม
เกลือทะเล	500	กรัม
เครื่องสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ตะไคร้		
ใบมะกรูด ใบเตยหอม ขมิ้นชัน		
ดอกอัญชัน		
เหล้าขาว	2-3	ฝาขวดเหล้า
สารส้มก้อนเล็ก ๆ		

- อุปกรณ์
กะละมังขนาดกลาง 2 ใบ
กล่องหรือโหลมีฝาปิดขนาดกลาง 1 ใบ
- วิธีทำ
- 1.เครื่องสมุนไพร ซอยหยาบ ใส่ในน้ำเปล่า แล้วนำไปปั่น คั้นน้ำจะได้น้ำมันหอม
 - 2.นำเกลือใส่ในคั้นสมุนไพร ตั้งไฟต้มจนเกลือเดือดละลายหมด จากนั้นเทเหล้าขาว ใส่ลงไป 2-3 ฝาแล้ว
 - 3.นำไข่เป็ดดิบที่ฟักไว้ใส่ภาชนะแก้ว หรือภาชนะอื่นที่จะใช้ดองไข่ จากนั้นเทน้ำเกลือลงไปให้ท่วมไข่ (โดยกรองน้ำเกลือด้วยกระชอนให้สะอาด)





การต่อยอดผลิตภัณฑ์



**ช่องทางการโปรโมท
และจัดจำหน่ายสินค้า**

Q, U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิร
มหาวิทยาลัย
สู่ตำบล
สู่ชุมชน

U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิร
ราชภัฏวชิรสู่ตำบล
ไม่เปลี่ยน
ชุมชน

ติดตามข่าวสารได้ที่

Q, U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิร



ต้นแบบเดิม

จากการรวมกลุ่มชาวบ้านประมาณ
10 คนของบ้านไผ่ล้อมหมู่ 1 ยัง
ไม่ได้มีการพัฒนาต่อยอดงาน
จักสานมากนักจักสานเป็นเครื่อง
มือประกอบอาชีพเกษตรกรรมรูป
แบบธรรมดา เช่น ข้อง ไซ กระดัง
กระจาด เป็นต้น
ใช้สอยประโยชน์ สำหรับครัวเรือน
เป็นส่วนใหญ่



ทิศทางการพัฒนา

เริ่มพัฒนาเป็นการใช้สอย
ประโยชน์ด้านอื่น ๆ เพิ่มมากขึ้น
เพื่อตอบสนองความต้องการของ
ผู้บริโภค ก่อให้เกิดการสร้างรายได้
ให้กับครอบครัว ชุมชน การจัด
ตั้งกลุ่ม ศูนย์เรียนรู้ การฝึกอาชีพ
เพื่อกระจายรายได้ของชุมชน

วิธีทำปุ๋ยไส้เดือน

นำไส้เดือนที่เลี้ยงไว้
ใส่ลงไปในกะละมัง

ผสมกับขี้วัวแล้วตุลก
ให้เข้ากัน

นำไปวางในบริเวณ
ที่เย็น ไม่ร้อน

หมั่นรดน้ำให้ดินชื้น
3-4 ครั้งต่อวัน ประมาณ
1 เดือนครึ่ง ถึง 2 เดือน

แล้วจะได้อปุ๋ยไส้เดือน
ไปปลูกต้นไม้



สืบค้นหาข้อมูลได้ที่ ช่องทาง
“ Facebook U2T ”
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
สูตابلไฟลัอม

ปุ๋ย ไส้เดือน



วิธีการเลี้ยงไส้เดือน ในบ่อซีเมนต์

วัสดุและอุปกรณ์



1. ไส้เดือนประมาณ 2 กิโลกรัม/บ่อ



2. มูลวัวประมาณ 1 กระสอบ



3. บ่อซีเมนต์ทรงกลม กว้างประมาณ
80 - 100 เซนติเมตร

ขั้นตอนการเลี้ยงไส้เดือน ในบ่อปูนซีเมนต์

1. ใส่มูลวัวลงในบ่อซีเมนต์ แล้วรดน้ำเรื่อย ๆ
ประมาณ 1-2 สัปดาห์ เพื่อล้างแก็สและ
ความร้อน

2. ร่อนมูลวัวเย็นพอดี สามารถวัดได้ด้วย
การนำมือส่วลงไปเพื่อเช็คความอุ่นและ
ความเย็น

3. ใส่ไส้เดือนลงไปบนมูลวัว โดยที่ไม่ต้องฝัง
เพียงไส้เดือนจะไชลงไปเอง



อาหารของไส้เดือน

มูลวัว
มูลควาย

ของเสีย
จากอาหาร

ของเสีย
จากกระดาษ

เศษพืชจาก
การเกษตร



บรรจุภัณฑ์

บรรจุลงในซองพลาสติก
ภายในบรรจุรูปจำนวน 10 ก้าน



ช่องทางการโปรโมทและ จัดจำหน่าย



ติดต่อสอบถามที่รายละเอียดยอดสินค้า
ได้ที่ เฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัย
ราชภัฏจตุรดิตรัตน์สุมังคลไพร่ล้อม



รูปหอมไค่ยุงจากตะไคร้



ผลิตภัณฑ์ จากตะไคร้



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

สามารถนำผลิตภัณฑ์จากตะไคร้มา
ต่อยอด เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า
มากยิ่งขึ้นโดยการ นำมาแปรรูปเป็น
"รูปหอมไค่ยุง"

วัตถุดิบ

1. เปลือกสะเดาละเอียด
2. ผิวมะกรูดตากแดดให้แห้ง
3. หัวสำปันเป็นชิ้นเล็ก ๆ
4. ตะไคร้หอมทั้งต้นสับ
5. น้ำตะไคร้หอม
6. ก้านรูป
7. เปลือกกล้วยสับ

วิธีในการทำรูปหอมไค่ยุง

1. **เตรียมผงรูป** โดยนำส่วนผสมมา
บดให้เป็นผงละเอียด ตำด้วยครกหิน
ก็ได้แล้วส่อนด้วยตะแกรงละเอียด
หรือผ้าขาวบางอีกครั้งหนึ่ง จากนั้น
จึงนำผงรูปไปโรยบน แผ่นกระเบื้อง
ด้านหนึ่งให้หนาพอประมาณเตรียม
รอไว้
2. **ปั้นรูป** ให้นำก้านรูปจุ่มลงในน้ำ
ตะไคร้หอมให้เปียกเท่ากับที่เรา
ต้องการปั้นดอกรูป จากนั้นให้นำไป
คลึงไปมาบนผงรูปที่โรยไว้บนแผ่น
กระเบื้องที่เตรียมไว้ ผงรูปจะเหนียว
ติดกันมานำไปปั้นเป็นดอกรูปโดยการ
นำไปคลึงบนกระเบื้องด้านที่ว่างจน
เป็นดอกรูปที่สวยงามและตากแดด



บรรจุภัณฑ์

นำมะม่วงเชื่อมอบแห้ง มาใส่
กระป๋องพลาสติกฝาถึงที่มี
ลักษณะโปร่งแสง

ช่องทางการโปรโมท และจัดจำหน่าย



สแกน



ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้า
ได้ที่ช่องทาง

เพจเฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัย
ราชภัฏรำไพพรรณี



มะม่วงเชื่อมอบแห้ง

ผลิตภัณฑ์จากมะม่วง



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

มะม่วงเป็นผลไม้ที่สามารถหากินได้
ง่ายตามท้องตลาด และมีราคาถูก
เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า จึงนำมา
แปรรูปเป็น **มะม่วงเชื่อมอบแห้ง**



ขั้นตอนการทำ

1. นำมะม่วงแกวชขึ้นมาปอกเปลือก ล้าง
น้ำเปล่า และผ่าตามขวางเป็นชิ้นๆ
2. นำไปแช่ในน้ำปูนใส 1 คืน
3. นำไปล้างเปล่า 3 น้ำ
เพื่อเตรียมนำไปเชื่อม
4. นำน้ำเปล่า น้ำตาลทรายขาว
และเกลือป่นใส่ลงไปในกะทะ
คนให้ละลาย
5. ใส่มะม่วงลงไปแช่ในน้ำเชื่อม
จนเนื้อมะม่วงใส
6. นำเนื้อมะม่วงที่เชื่อมเสร็จแล้ว นำไป
จุ่มในน้ำร้อน เพื่อล้างคราบน้ำตาลออก
7. นำไปตากแดดจนแห้ง และบรรจุลงใน
บรรจุภัณฑ์

ผลิตกันที่จากเห็ด



ส่วนผสม

1. เห็ดฟาง 200 กรัม
2. พริกขี้หนูแห้ง 10 เม็ด
3. พริกป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลปีป 1 ช้อนโต๊ะ
6. ซีอิ๊ว 3 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำมันหมู 1-2 ช้อนโต๊ะ
8. โปรตีนเกษตรตัวหอน 1 ถ้วย



ขั้นตอนการทำ

1. นำเห็ดฟางไปตากแห้ง แล้วนำมาทอดกรอบพักไว้
2. ทอดโปรตีนเกษตรให้เหลืองกรอบแล้วพักไว้
3. ทอดพริกแห้งให้กรอบ พักไว้
4. นำเห็ดฟาง พริกแห้ง โปรตีนเกษตรมาตำให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ซอมน้ำมัน
5. ตั้งกระทะใส่เกลือ น้ำตาล ซีอิ๊ว น้ำมันหมูลงไปตามด้วยพริกป่น คนให้ละลาย
6. นำส่วนผสมที่ตำไว้เทลงกระทะ ใช้ไฟอ่อน ค่อยๆ ผัดให้เข้ากัน ผัดไปเรื่อยๆ จนกว่าน้ำพริกจะแห้ง ไม่ติดกับซอสมตามชอบ พักจนเย็น ตักใส่ซอมน้ำมันเสร็จ





บรรจุภัณฑ์

นำตะไคร้ใบเตยและดอกอัญชันตากแห้งมาใส่ลงในซองใส่ชาหรือถุงกรองชาแล้วนำผลิตภัณฑ์ที่บรรจุใส่ซองชาแล้วนำถุงซีปล็อกภายในถุงบรรจุจำนวน 20 ซอง



ช่องทางการโปรโมทและจัดจำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้าได้ที่ช่องทางเพจ
* U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรสุราษฎร์ธานี *



ชาสมุนไพรตะไคร้-ใบเตย-อัญชัน



Herbal Tea
Lemongrass &
Pandan &
Butterfly

ผลิตภัณฑ์จาก ใบเตย ตะไคร้ และดอกอัญชัน



วิธีการทำชาสมุนไพรตะไคร้ใบเตยอัญชัน

การเตรียมวัตถุดิบ

สามารถนำผลิตภัณฑ์จากตะไคร้ ใบเตย และดอกอัญชัน มาดัดแปลงเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ามากขึ้นโดยการนำมาแปรรูปเป็น "ชาสมุนไพรตะไคร้-ใบเตย-ดอกอัญชัน"

วัตถุดิบ

1. ตะไคร้บุบหั่นเป็นท่อนสั้น
2. ใบเตย
3. ดอกอัญชันแห้ง
4. น้ำเปล่า
5. น้ำตาล
6. น้ำมะพร้าว

1. ใส่ตะไคร้บุบและน้ำลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟกลาง ปิดฝาน้ำเดือดจนเดือดพลั่ง เคี่ยวอีก 10 นาที แล้วเร่งไฟขึ้นให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้ง เปิดฝาน้ำใส่ใบเตยใช้ทัพพีกดให้ใบเตยจมปิดฝาน้ำทิ้งไว้ 15 นาที กรองเอากากตะไคร้กับใบเตยออก ใส่น้ำตาลทรายคนให้ละลาย

2. ใส่ดอกอัญชันลงในหม้อ พร้อมน้ำปิดฝาน้ำ ยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด 15 นาที ปิดไฟ กรองเอาแต่น้ำแล้วใส่น้ำมะพร้าว น้ำหอมลงคนผสม พร้อมน้ำตาลทรายคนให้เย็น



บรรจุภัณฑ์

บรรจุลงในถุงซิปล็อก แล้ว
ติดโลโก้แบรนด์ของตนเองลง
หน้าของบรรจุภัณฑ์



ช่องทางการ โปรโมท
และจัดจำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้
ที่ช่องทาง “เพจเฟซบุ๊ก U2T
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
ตำบลโคกเคียน”



มะพร้าวแก้วสมุนไพร



ผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

สามารถนำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรมาต่อ ยอด
เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ามากยิ่งขึ้น โดย การ
นำมาแปรรูปเป็น”มะพร้าวแก้วสมุนไพร
พื้นบ้าน”

วัตถุดิบ

1. เนื้อมะพร้าวอ่อนหรือมะพร้าวทึนทึก
2. ใบเตย
3. ขมิ้นชัน
4. ดอกอัญชัญ
5. น้ำตาล
6. น้ำเปล่า



วิธีการทำมะพร้าวแก้ว

สมุนไพร

1. นำเนื้อมะพร้าว
มาผ่านให้เป็นแผ่นบาง
2. นำขมิ้นชัน
ดอกอัญชัญ ใบเตย มา
โขลกเอาสีจากสมุนไพร
3. นำกระทะที่เตรียมไว้
เติมน้ำ และน้ำตาล ขึ้นให้น้ำ
ตาลละลาย
4. เมื่อน้ำตาลละลาย นำ
มะพร้าวที่ผ่านไว้ใส่ลงในกระทะที่
น้ำตาลละลายแล้ว ใส่ขมิ้นชัน น้ำ
ดอกอัญชัญ น้ำใบเตย ใส่ลงใน
กระทะตามลำดับ
5. คุกมะพร้าวให้น้ำของ
สมุนไพรเข้ากับเนื้อมะพร้าว
จากนั้น ต้มมะพร้าวที่คุกจนเข้าสี
นำไปตากแดดรอให้แห้ง
6. นำมะพร้าวแก้วมาจัดใส่
ถุง เพื่อทำการจำหน่าย



บรรจุภัณฑ์



นำคอร์นเฟลกคาราเมล บาร์ บรรจุลงซองซิลไลเพื่อให้เห็นตัวผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน และบรรจุในซองซิลไลที่มีขนาดพอดีกับขนาดบาร์



หากต้องการซื้อเป็นของฝาก มีบรรจุกล่องดังตัวอย่างด้านบน โดย 1 กล่องจะมีคอร์นเฟลกคาราเมล บาร์ จำนวน 6 ชิ้น

ช่องทางการโปรโมท และจัดจำหน่ายสินค้า



หรือ



ติดต่อสอบถามสินค้าได้ที่ช่องทาง "เพจเฟสบุ๊ค U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์สู่ตำบลไผ่ล้อม"



คอร์นเฟลกคาราเมล บาร์ CORNFLAKES CARAMEL BAR

ตำบลไผ่ล้อม
จังหวัดอุดรดิตถ์



ผลิตภัณฑ์ จาก คอร์นเฟลก



การต่อซอด ผลิตภัณฑ์

คอร์นเฟลก

สามารถพัฒนาต่อซอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้ โดยการนำไปแปรรูปจากคอร์นเฟลกธรรมดาเป็น "คอร์นเฟลกคาราเมล บาร์"



ส่วนผสม

- 1.นมข้นจืด 70 กรัม
- 2.น้ำตาลทราย 210 กรัม
- 3.นมข้นหวาน 40 กรัม
- 4.เบเกี้ยน 210 กรัม
- 5.เกลือ 1/2 ช้อนชา
- 6.กลีเซอรีน 1 ช้อนชา
- 7.คอร์นเฟลก 375 กรัม
- 8.แบะแซ 200 กรัม

วิธีทำคอร์นเฟลกคาราเมล บาร์

- 1.เทคอร์นเฟลกใส่กะละมังเพื่อผสม
- 2.เตรียมหม้อมา 1 ใบ นำนมข้นจืด น้ำตาลทราย นมข้นหวาน เบเกี้ยน เกลือ แบะแซ และกลีเซอรีนใส่ในหม้อ
- 3.คนให้เข้ากันเล็กน้อย แล้วยกตั้งบนเตาไฟโดยใช้ไฟอ่อน
- 4.คนไปเรื่อยๆจนส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และมีความเหนียวข้นมากกว่าเดิม จึงปิดเตาไฟ
- 5.เทส่วนผสมที่ละลายเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว ลงกะละมังที่เราเตรียมคอร์นเฟลกไว้ในขณะที่ส่วนผสมยังร้อนอยู่
- 6.ใช้ไม้พายคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 7.เทใส่ถาดที่กรุด้วยกระดาษโดยรอบ เกลี่ยให้แบนตามต้องการ และกดให้แน่นๆ
- 8.นำไปอบที่อุณหภูมิ 150 องศา ประมาณ 7-10 นาที
- 9.เมื่อออกจากเตาอบนำมาพักให้หายร้อน และนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้เซตตัว
- 10.ตัดเป็นชิ้นๆตามขนาดที่ต้องการ

บรรจุภัณฑ์

น้ำเห็ดแครงเคี้ยวมาบรรจุใส่กระปุกและครอบฝาปิด



ช่องทางการโปรโมทและจัดจำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ช่องทาง
เพจเฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
สูตรลับไม่ลือน



เห็ดแครงเคี้ยว



ผลิตภัณฑ์จากเห็ด



วัตถุดิบ

1. ผสมน้ำมันงา ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว/ดำ น้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน
2. จิกเห็ดนางฟ้าใส่ลงไป คลุกเคล้า โรยงาขาวคั่ว
3. นำไปตากกลางแดดจัด ให้แห้ง
4. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำเห็ดที่ตากแดดแห้งแล้วลงไปทอดให้สุกและกรอบ

วิธีทำเห็ดแครงเคี้ยว

1. ผสมน้ำมันงา ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว/ดำ น้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน
2. จิกเห็ดนางฟ้าใส่ลงไป คลุกเคล้า โรยงาขาวคั่ว
3. นำไปตากกลางแดดจัด ให้แห้ง
4. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำเห็ดที่ตากแดดแห้งแล้วลงไปทอดให้สุกและกรอบ



บรรจุภัณฑ์

นำวุ้นกรอบคละรสชาติมาบรรจุใส่กระปุกใส
ซีลปิดฝาฟอยล์และครอบฝา



ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า



หรือ



ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้าได้ที่
"เพจเฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี" หรือ "ไลน์ร้าน U2T ราม"



วุ้นกรอบ
CRISPY JELLY

ผลิตภัณฑ์ จาก วุ้นกรอบ



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

วุ้นกรอบสามารถนำมาต่อยอดจากเดิม
พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้
กับสินค้ามากยิ่งขึ้น โดยนำมาแปรรูป
โดยการเปลี่ยนรูปร่างและรสชาติที่แปลกใหม่
ของวุ้นกรอบเป็นรูปร่างที่แปลกใหม่ทันสมัย
และมีสีสันมากยิ่งขึ้น เช่น รสชาติไทย รสกาแฟ
รสชาเขียว หรือ สมนไพรต่างๆ



วิธีการทำวุ้นกรอบ

- ส่วนผสม วุ้นกรอบ
- ผงวุ้น 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำลอยดอกมะลิ 425 มิลลิกรัม
- น้ำตาลทราย 325 กรัม
- น้ำสมุนไพรมะนาวหรือน้ำที่ผ่านการตามใจชอบ
- แป้งท้าวยายม่อม 20 กรัม+น้ำเปล่า 20 มิลลิกรัม



• ผสมผงวุ้นกับน้ำลอยดอกมะลิในหม้อ
คนให้ละลายเข้ากันแล้วพักไว้จนเย็น
10-15 นาที เพื่อให้วุ้นเย็นน้ำจะ

• นำผงวุ้นที่เย็นแล้วใส่ลงใน
น้ำตาลทรายลงไป
ต้มจนเดือดและวุ้นจะละลายหมด



• จากนั้นเติมน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้รส
ที่ชอบลงไป คนจนเข้ากันแล้วพักไว้จนเย็น
จากนั้นยกออกจากเตา

• แบ่งน้ำวุ้นใส่ถ้วยผสมสีตามชอบ (ถ้า
ต้องการได้สีสัน) สามารถเพิ่มสีตาม
ชอบ



• หลังจากเทใส่พิมพ์ พักไว้จนเย็น
ประมาณ 20-30 นาที
พอวุ้นเซตตัวก็แกะออกจากพิมพ์

• ตัดขนาดตามชอบ
จากนั้นนำไปตากแดดจนแห้ง 3-4 วัน

บรรจุภัณฑ์

บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ตามขนาดและปริมาณของ
บรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด



อุปกรณ์

- แอลกอฮอล์ความเข้มข้น 70% ขึ้นไป
- ว่านหางจระเข้ -เครื่องปั่น
- ผ้าขาวบาง -บรรจุภัณฑ์



ช่องทางการโปรโมทและจัด จำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียด ได้ที่ช่องทาง
“เพจเฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏ
อุดรดิตถ์สู่ตำบลไผ่ล้อม”



ผลิตภัณฑ์จากว่านหางจระเข้



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

สามารถนำมาผลิตภัณฑ์จากว่านหางจระเข้ มา
ต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ามากยิ่งขึ้น
โดยการนำมาแปรรูปเป็น

“เจลแอลกอฮอล์ว่านหางจระเข้”



วัตถุดิบ

1. ว่านหางจระเข้
2. แอลกอฮอล์ 70% ขึ้นไป



ขั้นตอนการทำเจลล้างมือจาก ว่านหางจระเข้

ขั้นตอนการทำ

1. ให้นำว่านหางจระเข้เข้าล้างทำความสะอาด
จากนั้น ใช้มีดปอกเปลือกออกให้หมด เมื่อ
ปอกเสร็จแล้วให้นำไปล้างด้วยน้ำสะอาด
อีกครั้ง
2. นำไปปั่นกับเครื่องปั่นแล้วกรองด้วยผ้า
ขาวบางเมื่อกรองเสร็จแล้วก็นำมาผสม
กับแอลกอฮอล์คนไปเรื่อยๆจนเข้ากัน ถ้า
หากน้ำยาล้างมือมีความเหนียวเกินไปให้
ใส่แอลกอฮอล์เพิ่มได้ตามที่ต้องการ แต่ถ้า
หากน้ำยามีกลิ่นฉุนของแอลกอฮอล์มาก
เกินไปสามารถนำเปลือกและน้ำมะนาวสด
ใส่ลงไปเพื่อดับกลิ่นได้ หลังจากที่ได้คนเข้า
กันแล้วให้นำไปบรรจุภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

สามารถนำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรมาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ามากยิ่งขึ้นโดยการนำมาแปรรูปเป็น "สบู่สมุนไพรพื้นบ้าน"

วัตถุดิบ

เกล็ดสบู่ มีกลีเซอรีน 1 กิโลกรัม

สารสกัดจากสมุนไพรดอกกุหลาบ ส้ม มะเฟือง ฟักทะลายโจร ว่านหางจระเข้ ใบบัวบก จำนวน 200-350 มิลลิลิตร

กลิ่นปรุงแต่งตามใจชอบ

น้ำผึ้ง 4 ช้อนโต๊ะ

ที่ต้องการ เช่น แดงกวา

วิธีการสบู่สมุนไพรพื้นบ้าน

ให้นำสารสกัดจากสมุนไพร 100 กรัม ล้างให้สะอาด บั่นกับน้ำกรอง 200-350 มิลลิลิตร กรองเอากากออก จะได้น้ำเป็นสีออกมามากคล้ายกับสีของวัตถุดิบนั้น แล้วนำมาผสมกับน้ำผึ้ง 4 ช้อนโต๊ะ

ใช้หม้อสแตนเลสจะทำให้ร้อนทั่วถึง ใช้ไฟอ่อนๆ ต้มจนเกล็ดสบู่ละลายแล้วเติมน้ำผึ้ง 4 ช้อนโต๊ะ นำน้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้ลงไป แล้วนำหอมกลิ่นตามต้องการ เสร็จแล้วเทใส่พิมพ์ พอสบู่เย็นลงให้ตัดสบู่เป็นก้อน ๆ



ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

สามารถนำผลิตภัณฑ์สมุนไพรในชุมชนมาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้ามากยิ่งขึ้นโดยการนำมาแปรรูปเป็น

" ข้าวเกรียบสมุนไพร "

วัตถุดิบ

- 1 แป้งมัน
- 2 น้ำสะอาด
- 3 สมุนไพรชนิดต่าง ๆ เช่น ใบกระเพรา ใบตำลึง ชিং พักทอง แฉือก มะม่วง มันลิ้มวง มะละกอ ลับปรด เป็นต้น
- 4 ฟริกไทยขาว
- 5 กระเทียม
- 6 เกลือไอโอดีน
- 7 น้ำตาลทราย

วิธีการทำข้าวเกรียบสมุนไพร

1. นำแป้งมันมาร่อนแล้วนำไปชั่งให้ได้สัดส่วน
2. นำสมุนไพรที่ต้องการจะทำเช่นผักทอง ใบเตย แฉือก เป็นต้นมาหั่นให้ละเอียด ผสมกับน้ำแล้วนำมาปั่นให้ละเอียดให้มากที่สุด
3. นำกระเทียมสอยให้เป็นชิ้นเล็กนำฟริกไทยขาวมาปั่นให้ละเอียดแล้วนำไปปั่นรวมกับสมุนไพรให้เข้ากันจากนั้นเทลงภาชนะที่เตรียมไว้แล้วนำเกลือไอโอดีน ปั่นผสมเพื่อให้เกิดรสชาติความเค็มเล็กน้อย
4. นำน้ำสมุนไพรที่ปั่นรวมกับส่วนผสมแล้วไปตั้งไฟให้ร้อนแต่อย่าให้เดือดมากไฟไม่ต้องแรง
5. นำน้ำสมุนไพรที่ต้มสุกแล้วมาตั้งทิ้งไว้ให้อุ่นแล้วนำมาผสมกับแป้งมันนวดแป้งให้เกิดความเหนียวโดยใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาที
6. เมื่อนวดแป้งมันที่ผสมกับสมุนไพรที่เตรียมไว้เสร็จแล้วนำมาแบ่งเป็นส่วนให้เท่าๆกันเพื่อจัดทวงเป็นแท่งแล้วนำไปใส่ถุงพลาสติกจากนั้นนำไปใส่ช่องแช่แข็งเพื่อให้แป้งมันสุกเมื่อสุกแล้วนำออกทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปแช่ตู้เย็นโดยแช่ในช่องธรรมดาประมาณ 2 วันเพื่อให้เกิดความแข็งตัวจากนั้นนำมาหั่นให้เป็นแผ่นเล็กแล้วนำไปใส่ภาชนะเพื่อสำหรับตาก

ประวัติความเป็นมา

จากการรวมกลุ่มของสมาชิกประมาณ 10 คน เพื่อนำความรู้ความสามารถในการปักควิลท์ผ้าเป็นเรื่องราวของวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของคนในชุมชน โดยการนำผ้าทอมือ ผ้าจก ลวดลายต่างๆของเมืองลับแลมาตกแต่งกระเป๋าผ้าให้สวยงาม เพื่อเผยแพร่ ศิลปะและวัฒนธรรมของจังหวัดอุดรดิตรให้คนภายนอกได้รับรู้และร่วมสืบสานให้คงอยู่ตลอดไป



ช่องทางการโปรโมทและจัดจำหน่ายสินค้า



ติดต่อสอบถามรายละเอียดสินค้าได้ที่
ช่องทาง
"เพจเฟซบุ๊ก U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตรสู่ตำบลไม่ลอม"



การต่อยอดผลิตภัณฑ์

จากกระเป๋าถือ กระเป๋าสะพายจากรูปแบบเดิม พัฒนาอีกรูปแบบเป็นกระเป๋าหลากสำหรับเดินทางดูแล้วหรูหราทันสมัย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

ผลิตภัณฑ์จากผ้าควิลท์



อุปกรณ์พื้นฐานการทำงานควิลท์

1. ผ้า ได้แก่ ผ้าคอตตอน, ผ้ากอ, ผ้าคอตตอนผสมลินิน หรือผ้าแคนวาส
2. ด้าย ได้แก่ ด้าย Quilt, ด้าย Applique และด้ายเย็บหูกระเป๋
3. เข็มควิลท์ มีตั้งแต่เบอร์ 5-12
4. เข็มหมุด เอาไว้กดผ้าไม่ให้เลื่อน เข็มหมุดมีทั้งเข็มหมุดหัวมุก กับเข็มหมุดหัวดอกไม้
5. ปากกาเขียนผ้า, ชอล์กเขียนผ้า แบบลบออกได้
6. ไม้บรรทัดงานควิลท์
7. กรรไกร
8. ใยโพลีเอสเตอร์แผ่น
9. เทารีด

ตัวอย่างอาชีพในโลกออนไลน์



ขายสัตว์เลี้ยง
ปลูกผักออร์แกนิกขาย
ขายงานฝีมือทำเอง
ทำขนมขาย
หารายได้เสริมด้วยเกษตรพอเพียง

ไลฟ์สดขายของมือสอง
กินโชว์ เคี้ยวให้อร่อย
รีวิวลินค้า
เปิดคอร์สอนออนไลน์
สอนพิเศษผ่านZoom

สอนแต่งหน้า
เปิดไฟทำนายชีวิต
รับจ้างคุยกับผู้สูงอายุ
รับจ้างเป็นแฟนกันบนเฟซบุ๊ก
รับจ้างตอบแบบสอบถาม
รับจ้างเป็นเพื่อนเที่ยว

