

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยคาราเมล จำนวน 6 ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก ดำเนินจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนครอบครัว ชุมชน หรือสังคม ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภายในครัวเรือนเป็นสิ่งจำเป็นที่ทุกครอบครัวต้องใช้ โดยเฉพาะน้ำยาเอนกประสงค์ ซึ่งมีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด แต่ส่วนใหญ่มีราคาค่อนข้างสูงและมีส่วนผสมของสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิวหนัง และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมให้ประชาชนสามารถผลิตน้ำยาเอนกประสงค์ใช้เองได้จึงเป็นแนวทางที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือน เพิ่มความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์ และยังเป็นการเรียนรู้ที่สามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้แก่ตนเองและครอบครัวได้ หลักสูตรการทำน้ำยาเอนกประสงค์เอนกประสงค์จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้กระบวนการและวิธีการผลิตน้ำยาเอนกประสงค์จากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนต่ำ แต่มีคุณภาพดี สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง และนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้ประชาชนมีความสามารถในการพึ่งพาตนเองและพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง การทำการทำน้ำยาเอนกประสงค์เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ง่ายไม่ยุ่งยาก

ดังนั้น สกร.อำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชา การทำขนมกล้วยคาราเมล เพื่อฝึกทักษะอาชีพสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวและเป็นการนำวัตถุดิบ ทรัพยากรในชุมชนมาใช้ประโยชน์ต่อการอุปโภค บริโภคในชุมชน ลดรายจ่าย สร้างอาชีพ เกิดรายได้เสริม

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือน และพึ่งพาตนเองได้

๓. เปนหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร การทำกล้วยอบเนย ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย	<p>๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำกล้วยอบเนย</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล</p>	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำกล้วยอบเนย ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำกล้วยอบเนย ได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำกล้วยอบเนย เพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย ๒.๒ ชั้นทำผลิตภัณฑ์การทำกล้วยอบเนย ๒.๒.๑ การทำผลิตภัณฑ์การทำกล้วยเคลือบ/กล้วยฉาบ ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการทำกล้วยอบเนย ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ ๑.การคัดสรรวัตถุดิบ ๒.การทำความสะอาด ๓.ส่วนผสม ๔.สาธิต/ปฏิบัติ ๕.บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย ๖.การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตรากกล้วยอบเนย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถสร้างจุดขาย โลกได้ - เลือกรูปประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - วางแผนการตลาด 	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยเคลือบคาราเมล</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำกล้วยอบเนย ชนิดต่าง ๆ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการทำกล้วยอบเนย ชนิดต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า <p>๓.๒.๓ เทคนิคการขาย</p> <p>๓.๒.๔ เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>๓.๒.๕ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>๓.๑.๑ กำหนดและ การควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความคุ้มค่า 	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
		ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔			-	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (๑))
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.7 (2) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ การทำกล้วยคาราเมล

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

2.1 นโยบายที่ 1 เรื่อง พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ ๖ เสริมสร้างระบบประกันคุณภาพการศึกษา โดยบูรณาการกลไกการตรวจสอบและประเมินผล ทั้งภายในและภายนอก เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาสู่ความเป็นเลิศ

2.2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 1 ออกแบบพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

ข้อที่ 3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

ข้อที่ 4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้าง รายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

2.3 นโยบายที่ 3 เรื่อง ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และมีคุณภาพ

ข้อที่ ๒ มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

3. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคง กำหนดแนวทางการพัฒนาและเสริมสร้างความจงรักภักดีต่อสถาบันหลักของชาติ พร้อมทั้งน้อมนำและเผยแพร่ ศาสตร์พระราชา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง รวมถึงแนวทางพระราชดำริต่าง ๆ และ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับหรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความ พัฒนาประเทศสู่ความสมดุลและยั่งยืน กำหนดแนวทางการจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

จากนโยบายและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงจัดทำ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำการทำน้ายาเอนกประสงค์ นี้ขึ้น

4. วัตถุประสงค์

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำกล้วยคาราเมล	-	2,200.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางวีณา จันทรมณี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมดอกดิน การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำการขนมดอกดิน โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 1.แบบประเมินความพึงพอใจ
- 2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชม.) การทำการทำน้ำยาเอนกประสงค์
วันที่ 13-14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569
ณ ศร.ระดับตำบลบางไผ่ ต.บางไผ่ อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

09.00 น – 09.30 น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

09.30 น – 10.00 น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยคาราเมล ขั้นตอน และการเลือก

ใช้อุปกรณ์ ส่วนผสมตามสูตรขนมทอด (วิทยากรนางวรรณยา หล้าบุญ)

10.00 น – 10.30 น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำการทำน้ำยาเอนกประสงค์ (วิทยากรนางวรรณยา หล้าบุญ)

10.30 น – 12.00 น. - สาธิตขั้นตอน การทำขนมกล้วยคาราเมล (วิทยากรนางวรรณยา หล้าบุญ)

การเตรียมอุปกรณ์ ส่วนผสม ตามขั้นตอน (วิทยากรนางวรรณยา หล้าบุญ)

14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

09.00 น – 10.30 น. - ฝึกปฏิบัติการทำการทำขนมกล้วยคาราเมล โดยผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ

10.30 น – 11.30 น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมกล้วยคาราเมล จากผลผลิตทางการเกษตร

(วิทยากรนางวรรณยา หล้าบุญ)

11.30 น – 12.00 น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม