

หลักสูตรการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านการเกษตร มีรายได้ไม่แน่นอน และได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ ทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถทำควบคู่กับอาชีพหลัก ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายได้จริง โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุ และผู้ว่างงานในชุมชน

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่พบได้ทั่วไปในท้องถิ่น มีผลผลิตตลอดปี และสามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้หลากหลายรูปแบบ โดย “กล้วยฉาบ” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้นาน สามารถพัฒนาให้มีความหลากหลายของรสชาติและบรรจุภัณฑ์ เหมาะสำหรับจำหน่ายในชุมชน ตลาดทั่วไป และช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปกล้วยให้แก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบอย่างถูกสุขลักษณะ การปรุงรส การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผนช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรการทำกล้วยฉาบมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรวมกลุ่มอาชีพ และการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและชุมชนโดยรวมอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

๔. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน	๒.๑ บอกประวัติการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานได้ ๒.๓ สามารถทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน วัตถุดิบการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๑. กล้วยหักมุกดิบ (เปลือกสีเขียว) ๒. น้ำมันพืช (สำหรับทอด) ๓. เกลือป่น ๔. มะนาว (สำหรับล้างยาง) ๕. น้ำตาลทราย ๖. น้ำเปล่า	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๒.๓ การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>อุปกรณ์การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีดปอกเปลือก ๒. มีดสไลด์กล้วย ๓. กะละมัง ๔. กระทะก้นลึก ๕. ตลิวหรือกระบวย ๖. กระชอนหรือตะแกรง (สำหรับพักของทอด) ๗. ถาดหรือภาชนะสำหรับคลุก ๘. กระดาษซับน้ำมัน ๙. เต้าแก๊สหรือเตาถ่าน ๑๐. ถุงมือ ๑๑. ถุงร้อน ขนาด ๘x๑๒ นิ้ว ๑๒. ยางวง <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ผสมน้ำเปล่ากับน้ำมะนาวและเกลือเล็กน้อยในกะละมังเตรียมไว้สำหรับแช่กล้วย ๒. ปอกเปลือกกล้วย ล้างยางออก แล้วแช่ลงในน้ำที่เตรียมไว้ทันทีเพื่อกันกล้วยดำ 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓. ใช้มีดสไลด์ฝานกล้วยเป็นแผ่นบางตามต้องการ แล้วซับน้ำให้หมาด</p> <p>๔. ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม ใช้ไฟกลาง รอนร้อนจัด จึงใส่กล้วยลงทอด</p> <p>๕. คนเบาๆ ให้กล้วยกระจายตัว ทอดจนเหลืองกรอบและพองอากาศรอบกล้วย หายไป</p> <p>๖. ตักกล้วยขึ้นพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน (จับขั้นตอนสำหรับกล้วยทอดธรรมดา)</p> <p>๗. ทำรสเค็ม: นำกล้วยที่ทอดเสร็จใหม่ๆ ยังมีความร้อนอยู่ มาโรยเกลือป่นแล้วเขย่าให้ทั่วทันที</p> <p>๘. ทำรสหวาน: เคี่ยวน้ำตาล น้ำเปล่า และเกลือในกระทะใหม่จนเหนียวเป็นยางมะตูม ใส่กล้วยทอดลงคลุกเร็วๆ แล้วตัก ผึ่งให้เย็น</p> <p>๙. รอให้กล้วยเย็นสนิททุกชิ้นก่อนบรรจุใส่ถุงหรือกล่องเพื่อรักษาความกรอบ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒.๓ แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ</p> <p>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การบรรจุในถุงร้อนและใช้ยางรัดปิดให้สนิท การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้</p>			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่งการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการจำหน่ายการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.โครงการการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกล้วยฉาบเค็ม ฉาบหวาน / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตนเอง การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านการเกษตร มีรายได้ไม่แน่นอน และได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ ทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถทำควบคู่กับอาชีพหลัก ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายได้จริง โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุ และผู้ว่างงานในชุมชน

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่พบได้ทั่วไปในท้องถิ่น มีผลผลิตตลอดปี และสามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้หลากหลายรูปแบบ โดย “กล้วยฉาบ” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้นาน สามารถพัฒนาให้มีความหลากหลายของรสชาติและบรรจุภัณฑ์ เหมาะสำหรับจำหน่ายในชุมชน ตลาดทั่วไป และช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปกล้วยให้แก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบอย่างถูกสุขลักษณะ การปรุงรส การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผนช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรการทำกล้วยฉาบมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญา

ท้องถิ่น การรวมกลุ่มอาชีพ และการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและชุมชนโดยรวมอย่างยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน	๑. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม ๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ ๓. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	๖	ร้านค้า ๕๒/๒ ม.๔ ต.ไผ่ขวาง อ.เมือง พิจิตร จ. พิจิตร	๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๓,๙๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๓,๙๐๐.- บาท (สามพันเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๒,๗๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๓,๙๐๐.....บาท (สามพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบเค็ม/ ฉาบหวาน	-	๓,๙๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวชุตารัตน์ สงทอง ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณภาพตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน ได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ

๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ร้านค้า ๕๒/๒ ม.๔ ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/
ฉาบหวาน (วิทยากร นางทิม ภูระหงษ์)
- ๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
(วิทยากร นางทิม ภูระหงษ์)
- ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. - พักรกลางวัน
- ๑๓.๐๐ น - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
(วิทยากร นางทิม ภูระหงษ์)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม
/ฉาบหวาน (วิทยากร นางทิม ภูระหงษ์)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน
(วิทยากร นางทิม ภูระหงษ์)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบเค็ม
/ฉาบหวาน

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม