

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปกล้วย จำนวน 9 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถของการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจและพืชพื้นบ้านที่สามารถพบได้ทั่วไปในทุกภูมิภาคของประเทศไทย มีปลูกมากในระดับครัวเรือนและชุมชน เนื่องจากปลูกง่าย ดูแลรักษาง่าย และให้ผลผลิตตลอดทั้งปี แต่ในบางช่วงผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก ส่งผลให้ราคากวาล์วตกต่ำ เกิดปัญหากล้วยล้นตลาด และผลผลิตบางส่วนเสียหายจากการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม ทำให้เกษตรกรและประชาชนขาดโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตที่มีอยู่

การแปรรูปกล้วย สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การแปรรูปกล้วย สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 3 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปกล้วย จำนวน 9 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30	นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	2.1 บอกความเป็นมาของการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยอบเนย - การทำผงกล้วยดิบ - การทำกล้วยอบธัญพืช 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ - การทำกล้วยอบเนย	2.1 ความเป็นมาของการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยทอดน้ำผึ้ง - การทำผงกล้วยดิบ - การทำกล้วยอบธัญพืช 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการแปรรูปกล้วย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน	2	5 ชั่วโมง 30 นาที

		<ul style="list-style-type: none"> - การทำผงกล้วยดิบ - การทำกล้วยอบ <p>ธัญพืช</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการแปรรูปกล้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำกล้วยอบเนย - การทำผงกล้วยดิบ - การทำกล้วยอบ <p>ธัญพืช</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การทำกล้วยทอด <p>น้ำผึ้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำผงกล้วยดิบ - การทำกล้วยอบ <p>ธัญพืช</p> <p>2.3 ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำกล้วยทอด <p>น้ำผึ้ง</p> <p>ปอกกล้วยแช่ในน้ำที่เติมมะนาว หรือกรดมะนาว แล้วนำมาสไลด์เป็นแผ่นบางๆ ลงไปในน้ำเพื่อล้างยางออก ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ (ประมาณ 2 ชม.) แล้วจึงนำมาเก็บใส่ถุงหรือกล่องสุญญากาศ พักไว้ 1 คืน แล้วจึงนำมาแกะก่อนทอด(กรดมะนาวหรือมะนาวช่วยกัดยางของกล้วยออกไม่ให้กล้วยดำ) วิธีการทอดตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นจึงนำกล้วยใส่ลงไป ทอดประมาณ 2 นาที (หรือดูจนชั้นกล้วยแข็งตัว) ตักขึ้นแล้วนำไปใส่ลงในหม้อน้ำซุบที่เตรียมไว้คนให้ทั่ว แล้วตักขึ้นนำกลับไปใส่ลงในกระทะอีกครั้ง ทอดอีกประมาณ 5 นาที(หรือดู</p>	<p>วิธีการขั้นตอนการแปรรูปกล้วยและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการแปรรูปกล้วยและฝึกปฏิบัติ</p>		
--	--	--	---	---	--	--

			<p>จนสีของกล้วยเป็นสีเหลืองทอง) แล้วจึงตัดขึ้นพักไว้ รอจนเย็น จึงแพ็คใส่ถุงเก็บ พร้อมรับประทาน</p> <p>- การทำผงกล้วยดิบ ล้างกล้วยให้สะอาด ปอกเปลือก แล้วหั่นเป็นแว่นบาง ๆ นำกล้วยที่หั่นแล้วแช่น้ำผสมเกลือหรือน้ำมะนาวประมาณ 10-15 นาที เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อกล้วยดำ นำกล้วยขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปตากแดดจัด 2-3 วัน หรืออบที่อุณหภูมิประมาณ 60-70 องศาเซลเซียส จนแห้งสนิท นำกล้วยแห้งมาบดด้วยเครื่องบดอาหารหรือเครื่องปั่นจนเป็นผงละเอียด ใช้ตะแกรงร่อน เพื่อให้ได้ผงกล้วยที่ละเอียดสม่ำเสมอ จากนั้นนำไปใส่บรรจุภัณฑ์</p> <p>- การทำกล้วยอบ</p> <p>ธัญพืช</p> <p>ปอกเปลือกกล้วย แล้วหั่นตามยาวหรือหั่นแว่นตามต้องการ จากนั้นเรียงใส่ถาดอบ ผสมข้าวโอ๊ต งาขาว งาดำ</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>เมล็ดฟักทอง และถั่วต่าง ๆ ให้เข้ากัน ผสมเนยละลายกับน้ำผึ้ง และเกลือเล็กน้อย แล้วทาลงบนกล้วยให้ทั่ว นำส่วนผสมฟักทองโรยบนชั้นกล้วยให้ทั่ว กดเบา ๆ เพื่อให้ติดกับเนื้อกล้วย นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 130-150 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 30-40 นาที หรือจนกล้วยสุกหอมและธัญพืชมีสีเหลืองทองนำออกจากเตา พักไว้ให้เย็นก่อนบรรจุ</p>			
3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การแปรรูปกล้วย</p>	<p>3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้</p>	<p>3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p>	<p>3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ</p>	30	30 นาที

		3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.5จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		
--	--	---	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การแปรรูปกล้วย

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดาเนินการ ให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล ได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การแปรรูปกล้วยขึ้น เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการลดต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพ หลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการแปรรูปกล้วย
2. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้
3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 จัดทำโครงการและอนุมัติโครงการ 1.2 ประชาสัมพันธ์โครงการฯ	1.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการแปรรูปกล้วย 2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้	ประชาชนทั่วไป	ประชาชนจำนวน 6 คน	ศก.ระดับตำบล ทะนง หมู่ที่ 10 ตำบลทะนง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 4-6 มิถุนายน พ.ศ.2569 เวลา 09.00 น. - 12.00 น.	7,200.-บาท
2. ขั้นดำเนินการ(Do) 2.1 จัดโครงการฝึกอบรมการแปรรูปกล้วย	3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้					
3.ขั้นสรุปและประเมินผล (Check) 3.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10) 3.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)						
4.ขั้นปรับปรุงและติดตามผลการประเมิน (Act) 4.1 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11) 4.2 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)						

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองกระจายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 9 ชั่วโมง x 300 บาท = 2,700.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอาชีพ = 3,870.- บาท

7.3 ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 3 วัน = 630.- บาท

รวมทั้งสิ้น 7,200.- บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

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)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน การแปรรูปกล้วย	-	-	7,200.- บาท	-
รวมทั้งสิ้น	-	-	7,200.- บาท	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวพรพิมล ศิลลา ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
2. ประชาชนตำบลทะนง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
2. งานการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. งานการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. ประกันคุณภาพ
5. นิเทศภายใน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการแปรรูปกล้วย มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนการแปรรูปกล้วย ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้ฝึกอบรมมีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10)

14.2 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

14.3 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

14.4 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)

กำหนดการ
โครงการฝึกอาชีพ การแปรรูปกล้วย
ระหว่างวันที่ 4 – 6 มิถุนายน พ.ศ.2569
ณ ศกร.ระดับตำบลทะนง หมู่ที่ 10 ตำบลทะนง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.30 น.	ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
09.30 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอาชีพการแปรรูปกล้วย(การทำกล้วยทอดน้ำผึ้ง) บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร โดยวิทยากร (นางสาวจิรัชยา เชียงสา)

วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2569

08.30 - 09.30 น.	ลงทะเบียน
09.30 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอาชีพการแปรรูปกล้วย(การทำผงกล้วยดิบ) บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร โดยวิทยากร (นางสาวจิรัชยา เชียงสา)

วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2569

08.30 - 09.30 น.	ลงทะเบียน
09.30 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอาชีพการแปรรูปกล้วย(การทำกล้วยอบธัญพืช) บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร ทดสอบความรู้หลังการอบรม โดยวิทยากร (นางสาวจิรัชยา เชียงสา)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม