

หลักสูตรการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

แบบ พต.5

ความเป็นมา

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความ ถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้ จากการปฏิบัติจริง สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

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

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่พบได้ทั่วไปในท้องถิ่น มีผลผลิตตลอดปี และสามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า ได้หลากหลายรูปแบบ โดย “กล้วยฉาบ” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้ นาน สามารถพัฒนาให้มีความหลากหลายของรสชาติและบรรจุภัณฑ์ เหมาะสำหรับจำหน่ายในชุมชน ตลาด ทัวไป และช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดปัญหาผลผลิตล้น ตลาด และเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำกล้วยฉาบเค็ม/ ฉาบหวานขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปกล้วยให้แก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การ คัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำกล้วยอย่างถูกสุขลักษณะ การปรุงรส การควบคุม คุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผนช่องทางการ จำหน่าย หลักสูตรการทำกล้วยฉาบมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญา ท้องถิ่น การรวมกลุ่มอาชีพ และการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของ ประชาชนและชุมชนโดยรวมอย่างยั่งยืนต่อไป

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 และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำกล้วยอบเนย, กล้วยฉาบเค็ม
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยอบเนย, กล้วยฉาบเค็ม

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำกล้วยอบเนย, กล้วยฉาบเค็ม
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับ

ผู้บริโภค

- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

๔. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย, กล้วยฉาบเค็ม จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
- การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
- การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทักษะการ อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
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

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็มได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับ ตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิต ของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	
๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม	๒.๑ บอกประวัติการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ได้ ๒.๓ สามารถทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็มได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวาน วัตถุดิบการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ๑. กล้วยดิบ (เปลือกสีเขียว) ๒. น้ำมันพืช (สำหรับทอด)	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการ ทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๓. เนยสดชนิดเค็ม ๔. เกลีสป่น ๕. มะนาว ๖. น้ำตาลทราย อุปกรณ์การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม ๑. มีดปอกเปลือก ๒. มีดสไลด์กล้วย ๓. กะละมัง ๔. กระทะก้นลึก ๕. ตะหลิวหรือกระบวย ๖. กระชอนหรือตะแกรง (สำหรับพักของ ทอด) ๗. ถาดหรือภาชนะสำหรับคลุก ๘. กระดาษซับน้ำมัน ๙. เตาแก๊สหรือเตาถ่าน ๑๐. ถุงมือ ๑๑. ถุงร้อน ขนาด ๘x๑๒ นิ้ว ๒.๒ ขั้นตอนการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม	๒.๓ การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็มและฝีก ปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบ บรรจุภัณฑ์		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๑. ผสมน้ำเปล่ากับน้ำมันาวและเกลือเล็กน้อยในกะละมังเตรียมไว้สำหรับแช่กล้วย ๒. ปอกเปลือกกล้วย ล้างยางออก แล้วแช่ลงในน้ำที่เตรียมไว้ทันทีเพื่อกันกล้วยดำ ๓. ใช้มีดสไลด์ผ่านกล้วยเป็นแผ่นบางตาม ต้องการ แล้วซับน้ำให้หมาด ๔. ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม ใช้ไฟกลาง รอจนร้อนจัด จึงใส่กล้วยลงทอด ๕. คนเบาๆ ให้กล้วยกระจายตัว ทอดจนเหลืองกรอบและพองอากาศรอบกล้วย หายไป ๖. ตักกล้วยขึ้นพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน (จับขั้นตอนสำหรับกล้วยทอดธรรมดา) ๗. ทารสเค็ม: นำกล้วยที่ทอดเสร็จใหม่ๆ ยังมีความร้อนอยู่ มาโรยเกลือป่นแล้วเขย่า ให้ทั่วทันที การทำกล้วยอบเนย - ปอกเปลือกกล้วยแล้วผ่านเป็นแผ่นบางๆ ตามความยาวของลูก นำไปแช่ใน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		น้ำปูนใสประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพื่อให้กล้วยกรอบและไม่ดำ จากนั้นตั้งขึ้นมา สะเด็ดน้ำให้แห้งสนิท ทอดกล้วย: ตั้งกระทะใช้ไฟกลางค่อนไปทางอ่อน ใส่น้ำมันให้ท่วม รอจนน้ำมันร้อน นำกล้วยลงทอดจนสุกเหลืองกรอบ หมั่นคนไม่ให้กล้วยติดกัน เมื่อได้ที่แล้ว ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน ทำน้ำเชื่อมเคลือบ: ตั้งกระทะใหม่ ใส่น้ำเปล่า น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้ละลายและเคี่ยวจนน้ำตาลเดือดเป็นฟองละเอียด จากนั้นใส่เนยสดลงไปคนให้เนยละลายเข้ากันดี คลุกเคล้า: นำกล้วยทอดที่เตรียมไว้ลงไปคลุกเคล้าในกระทะน้ำเชื่อมอย่างรวดเร็ว เพื่อให้น้ำตาลและเนยเคลือบกล้วยทั่วถึงกัน แล้วปิดไฟ อบหรือผึ่งให้แห้ง: นำกล้วยที่เคลือบแล้วไปผึ่งบนตะแกรง หรือนำไปอบในเตาอบ/หม้อทอดไร้น้ำมันด้วยอุณหภูมิประมาณ ๑๕๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๕-๑๐ นาที เพื่อไล่ความชื้น ทำให้กล้วยกรอบนานขึ้น ๙. รอให้กล้วยเย็นสนิททุกชิ้นก่อนบรรจุใส่ ถุงหรือกล่องเพื่อรักษาความกรอบ ๒.๓ แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ ๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ ๓.จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ ๔.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า ๕.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด ๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุในถุงร้อนและใช้ยางรัดปิดให้สนิท การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้ง และแข็งเพราะโดนลมได้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง ได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดใน ชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการ จัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการ ขาย การกระจาย สินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดใน ชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่าน ช่องทาง การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการ โฆษณบน แพลตฟอร์ม Facebook, LINE , หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้ว เข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานอยู่ใน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการทำกลยุทธ์บเนย,กล้วย ฉาบเค็ม	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		โลกออนไลน์และ ทำให้ธุรกิจการ จำหน่ายการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบ เค็ม เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
๔.โครงการ การประกอบ อาชีพ การทำกล้วยอบเนย ,กล้วยฉาบเค็ม	สามารถวางแผนการประกอบ อาชีพ ได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนด กลุ่มเป้าหมาย และแหล่ง จำหน่ายได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนด ราคา ขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์ เป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพ หลัก/อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการ ทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบ เค็ม ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำล้วยอบเนย,ล้วยฉาบเค็ม / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๒. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๔. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ แบบ พต. ๕

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ
จ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการ
ต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย
สามารถ สร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การ
เรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความ
ถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม
หรือเพื่อประโยชน์ แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความ
สอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ใน การดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและ
จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน
สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนา หลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชน
โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่ สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่าง
แท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านการเกษตร มี
รายได้ไม่แน่นอน และได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ ทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน
ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถทำควบคู่กับอาชีพหลัก ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบใน
ท้องถิ่น และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายได้จริง โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุ และผู้ว่างงานใน
ชุมชน

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่พบได้ทั่วไปในท้องถิ่น มีผลผลิตตลอดปี และสามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า
ได้ หลากหลายรูปแบบ โดย “กล้วยฉาบ” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้
นาน สามารถพัฒนาให้มีความหลากหลายของรสชาติและบรรจุภัณฑ์ เหมาะสำหรับการจำหน่ายในชุมชน ตลาด
ทั่วไป และช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดปัญหาผลผลิต
ล้นตลาด และเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำกล้วยอบเนย
,กล้วยฉาบเค็มขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการแปรรูปกล้วยให้แก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้
ตั้งแต่การ คัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำกล้วยอบอย่างถูกสุขลักษณะ การปรุงรส การ
ควบคุม คุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผน
ช่องทางการ จำหน่าย หลักสูตรการทำกล้วยอบมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการ
ประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังส่งเสริม

การใช้ภูมิปัญญา ท้องถิ่น การรวมกลุ่มอาชีพ และการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง อันจะนำไปสู่ 'การยกระดับคุณภาพชีวิตของ ประชาชนและชุมชนโดยรวมอย่างยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพ เดิม

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำกล้วยฉาบเค็ม/ฉาบหวานที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำ กล้วยอบเนย ,กล้วยฉาบเค็ม	๑. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพ ใหม่เพิ่มโอกาสหรือ พัฒนาต่อยอดอาชีพ เดิม ๒. เพื่อให้ กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ เฉพาะด้านในการทำ กล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็มที่ถูกต้องตาม มาตรฐานสุขอนามัย โดย เน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัด และความสนใจ ๓. เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์และ การสนับสนุนให้เกิด ช่องทางการจัด จำหน่ายผลิตภัณฑ์ สินค้า	ประชาชนทั่วไป	๖	อาคารอเนกประสงค์ ม.๖ ต.วัดขวาง อ.โพทะเล จังหวัดพิจิตร	๓-๔ สิงหาคม ๒๕๖๙	๗,๒๐๐

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๓,๙๐๐.- บาท (สามพันเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๓๐๐ บาท = ๑,๘๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอาชีพ = ๔,๙๘๐ บาท

๓.๓ ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน ๖ คน x ๓๕ บาทx ๒ วัน = ๔๒๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๗,๒๐๐ บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

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 การทำกล้วย อบเนย,กล้วยฉาบเค็ม				๗,๒๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางฉวีวรรณ ยิ่งสูง ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็มได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. ชิ้นงาน
๓. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม
วันที่ ๓-๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ อาคารอเนกประสงค์ ม.๖ ต.วัดขวาง อ.โพทะเล จังหวัดพิจิตร

๓ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น – ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น – ๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย, (วิทยากรนางวิราศิณี สุขหรั่ง)
- ๙.๒๐ น – ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย (วิทยากรนางวิราศิณี สุขหรั่ง)

๔ สิงหาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๑๑.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม (วิทยากรนางวิราศิณี สุขหรั่ง)
- ๑๑.๐๐ น – ๑๒.๐๐ น.. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม (วิทยากร นางวิราศิณี สุขหรั่ง)
- ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม (วิทยากร นางวิราศิณี สุขหรั่ง)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนย,กล้วยฉาบเค็ม

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม