

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปมะม่วง จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองเขื่อน

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่สหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านการเกษตร หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill และ new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปมะม่วง ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำ และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๑๑ คน
- เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปมะม่วง	๑. ผู้เรียนบอกความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูปมะม่วงได้ ๒. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพการแปรรูปมะม่วง คุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพการแปรรูปมะม่วงได้ ๓. บอกวัสดุและอัตราส่วนผสมของการแปรรูปมะม่วงแต่ละชนิดได้ ดังนี้ -แยมมะม่วง -นมข้นหวานมะม่วง -มะม่วงลอยแก้ว -ทองม้วนมะม่วง -วaffleมะม่วง -ข้าวเกรียบมะม่วง	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปมะม่วง ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปมะม่วง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปมะม่วง ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ ๑.๕ การขายของผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญประโยชน์ความรู้เบื้องต้นคุณธรรมจริยธรรมเกี่ยวกับการแปรรูปมะม่วง ๒. ผู้เรียนสอบถาม สัมภาษณ์ พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับอาชีพการแปรรูปมะม่วง ๓. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ตนเองเพื่อตัดสินใจ ๔. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อในกลุ่มและวิทยากร ๕. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจของตนเอง	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-ลูกกวาดมะม่วง ชนิดแข็ง ๔. อธิบายวิธีการ รักษาความ ปลอดภัยจากการ ใช้วัสดุ/อุปกรณ์				
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพ	๑. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือในการ แปรรูปมะม่วงได้ ถูกต้อง ๒. สามารถแปรรูป มะม่วงได้ถูกต้อง ๓. เก็บ รายละเอียดวิธีทำ และเคล็ดลับของ การแปรรูป การ รักษาความสะอาด ๔. สรุปขั้นตอน และเทคนิคการ แปรรูปมะม่วงได้ ครบทุกขั้นตอน	๑. ทักษะการประกอบอาชีพ ๑.๑ การเตรียมวัตถุดิบใน การแปรรูป ๑.๒ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ วิธีการคัดเลือกมะม่วง แต่ละประเภท ๑.๔ วิธีการแปรรูปมะม่วง -แยมมะม่วง -นมชั้นหวานมะม่วง -มะม่วงลอยแก้ว -ทองม้วนมะม่วง -วาฟเฟิลมะม่วง -ข้าวเกรียบมะม่วง -ลูกกวาดมะม่วงชนิดแข็ง ๑.๕ วิธีการเก็บรายละเอียด ในวิธีทำและเคล็ดลับของ การแปรรูปมะม่วง และการ รักษาความสะอาด	๑. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ เกี่ยวกับประเภทของการแปรรูปมะม่วง -แยมมะม่วง -นมชั้นหวานมะม่วง -มะม่วงลอยแก้ว -ทองม้วนมะม่วง -วาฟเฟิลมะม่วง -ข้าวเกรียบมะม่วง -ลูกกวาดมะม่วงชนิดแข็ง ๒. ผู้เรียนศึกษาดูงานและ สัมภาษณ์/สนทนากับ ผู้ประกอบการการแปรรูป มะม่วง ๓. ผู้เรียนชมการสาธิตของ วิทยากรพร้อมสัมภาษณ์ ขั้นตอนและวิธีการการแปรรูป มะม่วง ๔. ผู้เรียนฝึกการแปรรูปมะม่วง -แยมมะม่วง -นมชั้นหวานมะม่วง -มะม่วงลอยแก้ว -ทองม้วนมะม่วง -วาฟเฟิลมะม่วง -ข้าวเกรียบมะม่วง ๕. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกัน สรุปขั้นตอนและเทคนิคการ ทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพและการขายออนไลน์	๑. เข้าใจหลักการตลาดออนไลน์ ๒. การเข้าใจเทคโนโลยี -ระบบสารสนเทศสำหรับการขาย -ระบบสารสนเทศสำหรับการวิจัยการตลาด -ระบบสารสนเทศสำหรับการส่งเสริมการขาย ๓. การเพิ่มมูลค่าสินค้า ๔. หลักการโปรโมทสินค้า ๕. การออกแบบบรรจุภัณฑ์/โลโก้	๑. ความหมายของตลาดอีคอมเมิร์ซ ๒. หลักการตลาดออนไลน์ ๓. วิธีเพิ่มมูลค่าสินค้า ๔. ความสำคัญของการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า ๕. ความหมายของการโปรโมทสินค้า ๖. การโปรโมทสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ และการขายออนไลน์ ๒. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับการขายออนไลน์ ๓. วิทยากรให้ความรู้การค้าออนไลน์และผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๔. นำผลการฝึกปฏิบัติมาวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อในกลุ่มและวิทยากร ๕. สรุปการค้าออนไลน์	๑ ชั่วโมง	-
รวม ๓๕ ชั่วโมง					๓ ชม.	๓๒ ชม.

- สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
 ๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	-ทดสอบความรู้ความเข้าใจ -สอบถามความรู้ความเข้าใจ	-คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน -ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไป ถือว่า “ผ่าน”
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	-สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม -ประเมินโดยให้สาธิต/แสงวขั้นตอน	-ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มี ข้อผิดพลาด /ปัญหา หากมีปัญหา

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
	วิธีการปฏิบัติ -กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	สามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (๕๐)	-สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	-ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ -ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต -ความประหยัด -ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....ผศ.กาญจนา นิสิต ศรีนุกูล.....หลักสูตร.....การแปรรูปมะม่วง....

จำนวนชั่วโมง.....35 ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....24-30 พฤษภาคม 2568.....เวลาเรียน.....9.00-15.00.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ตลาดโอกาสดี.....

หมู่ 6 ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึง เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
24 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง -ช่องทางการประกอบอาชีพ -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (แยมมะม่วง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (แยมมะม่วง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (แยมมะม่วง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.
25 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (นมชั้นหวานมะม่วง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (นมชั้นหวานมะม่วง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (นมชั้นหวานมะม่วง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึง เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
26 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงลอยแก้ว) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (มะม่วงลอยแก้ว) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (มะม่วงลอยแก้ว) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.
27 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (ทองม้วนมะม่วง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (ทองม้วนมะม่วง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (ทองม้วนมะม่วง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.
28 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (วาฟเฟิลมะม่วง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (วาฟเฟิลมะม่วง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (วาฟเฟิลมะม่วง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.
29 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (ข้าวเกรียบมะม่วง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (ข้าวเกรียบมะม่วง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (ข้าวเกรียบมะม่วง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ.....5.....ชม.

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึง เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
30 พฤษภาคม 68	9.00-15.00 น.	-วิทยากรบรรยายวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปมะม่วง (ลูกกวาดมะม่วงชนิดแข็ง) -วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปมะม่วง (ลูกกวาดมะม่วงชนิดแข็ง) แต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปมะม่วง (ลูกกวาดมะม่วงชนิดแข็ง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน -วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับความหมายของตลาดออนไลน์ วิธีการเพิ่มมูลค่าสินค้า การโปรโมทสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	เรียนวันละ.....5.....ชม.

ลงชื่อ.....กัญชญาณิต.....วิทยากร

(ผศ.กัญชญาณิต ศรีนุกุล)

วันที่...8../...พฤษภาคม.../....2568....