

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยปั่นมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี 2568

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ 3 ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ 3.3 "สกร.Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตร สมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมการส่งเสริมการเรียนรู้ "สกร.Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพกฎเกณฑ์ จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้น พื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
2. มีความรู้สามารถทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ
3. มีความรู้และมีทักษะในการทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ
4. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

#### เป้าหมาย

1. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

#### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                             | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                               | การจัดการเรียนรู้                                                                    | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                            |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1.  | - วัสดุ/อุปกรณ์<br>ทำกล้วยปิ้งมัน<br>ปิ้ง พร้อม<br>น้ำกะทิ | - มีความรู้ความ<br>เข้าใจและ<br>เตรียม<br>วัสดุ/อุปกรณ์ทำ<br>กล้วยปิ้งมันปิ้ง<br>พร้อมน้ำกะทิ     | วัสดุ/อุปกรณ์ทำกล้วยปิ้ง<br>มันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ<br>- ความรู้พื้นฐาน<br>การทำ<br>เตรียมวัสดุ<br>1. กล้วย 10 หวี<br>2. มัน 3 กิโลกรัม<br>3. กะทิ 5 กิโลกรัม<br>4. น้ำตาลมะพร้าว 4<br>กิโลกรัม                          | วิทยากรบรรยาย<br>อุปกรณ์เทคนิคที่<br>ใช้ในการทำกล้วย<br>ปิ้งมันปิ้ง พร้อม<br>น้ำกะทิ | 30 นาที      |         |
| 2.  | วิธีการทำ<br>กล้วยปิ้งมันปิ้ง<br>พร้อมน้ำกะทิ              | - เพื่อให้ผู้เรียน<br>- ความรู้พื้นฐาน<br>และเทคนิคการ<br>ทำกล้วยปิ้งมัน<br>ปิ้ง พร้อม<br>น้ำกะทิ | มีความรู้พื้นฐาน<br>ทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อม<br>น้ำกะทิ<br>- ปฏิบัติลงมือการทำกล้วย<br>ปิ้ง มันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ<br>- ขั้นตอนการทำกล้วยปิ้ง<br>มันปิ้ง<br>วิธีการทำ<br>- นำกล้วย ปอกเปลือกและ<br>มัน แล้วหั่นเป็นชิ้น |                                                                                      |              | 4 ชม.   |

|    |                            |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                  |         |  |
|----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                            |                                                                                                               | - สามารถทำ<br>ล้างให้สะอาด<br>กล้วย และมัน ไปปิ้ง 15<br>นาที<br>การทำน้ำกะทิ<br>ประกอบด้วย ผสมกะทิ<br>และน้ำตาลเกลือน้ำกะทิ<br>ให้เข้ากันแล้ว<br>ให้เป็นเนื้อเดียวกันใช้ไฟ<br>กลางเคี่ยวจนหนืด<br>พอประมาณ<br>บรรยายอุปกรณ์<br>เทคนิคที่ใช้ในการ<br>ทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อม<br>น้ำกะทิ |                                                                                                                                                  |         |  |
| 3. | จัดการและการ<br>จัดจำหน่าย | -การแสวงหา<br>เทคนิคการ<br>จัดการและการ<br>จัดจำหน่าย<br>ผลิตภัณฑ์และ<br>การมีคุณธรรม<br>ในการประกอบ<br>อาชีพ | -การจัดการและการ<br>จำหน่าย<br>-คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและ<br>ช่องทางการจัดจำหน่าย<br>และการ<br>เทคนิคการ<br>จำหน่าย                                                                                                                                           | วิทยากรบรรยาย<br>เทคนิค<br>การทำเพื่อให้เกิด<br>เอกลักษณ์และ<br>เป็นที่สนใจของผู้<br>ซื้อมากขึ้นรวมถึง<br>สอดแทรก<br>คุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพ | 30 นาที |  |

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา  
แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน7 (1)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ

## แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวอัญญารินทร์ เลิศอัมพรัตน์

หลักสูตร การทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ 9 มิถุนายน 2568

เวลาเรียน 09.00 น.-15.00 น.

สถานที่ จัดการเรียน ณ องค์การบริหารส่วนตำบลสาวชะโงก หมู่ที่ 1 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า

จังหวัดฉะเชิงเทรา

| วัน เดือน ปี    | เวลา              | กระบวนการจัดเรียนรู้                                                                                                         | หมายเหตุ |
|-----------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 9 มิถุนายน 2568 | 09.00 น.-09.30 น. | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิ                                                      |          |
|                 | 09.30 น.-14.30 น. | -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมการทำกล้วยปิ้งมันปิ้ง พร้อมน้ำกะทิพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน |          |
|                 | 14.30 น.-15.00 น. | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ           |          |

ลงชื่อ.....*อัญญารินทร์*.....วิทยากร

นางสาวอัญญารินทร์ เลิศอัมพรัตน์

วันที่ 19 พฤษภาคม 2568