

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง จำนวน 22 ชั่วโมง

รหัส C-Smart

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ได้นำนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2568 ข้อ 4 ด้านการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ 4.2 สร้างวิทยาการจากภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญา ท้องถิ่นให้คงไว้ โดยส่งเสริมกระบวนการจัดการเรียนรู้และพัฒนาแหล่งเรียนรู้ภายในชุมชนเพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

อำเภอศรีนคร เป็นพื้นที่ที่มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะ “มะม่วง” ซึ่งเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกกันมากในหลายหมู่บ้านของอำเภอ เนื่องจากปลูกง่าย โตไว ให้ผลผลิตดี และสามารถจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี ในช่วงฤดูมะม่วงสุก ซึ่งผลผลิตจะออกจำนวนมาก มักเกิดปัญหาราคาตกต่ำและผลผลิตล้นตลาด ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้และผลผลิตเกิดการสูญเสียไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ชาวบ้านในชุมชน รวมถึงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จึงได้ร่วมกันคิดค้นวิธี “แปรรูปมะม่วง” เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต และสร้างรายได้เสริมแก่ครัวเรือน

ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงลดลง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนครจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงและการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สวยงามน่าสนใจและเป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งยังมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากมะม่วงและเพื่อเป็นการสร้างรายได้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นตรงกับความต้องการของผู้เรียนและมีการวัดและการประเมินผล
- 2.มุ่งพัฒนาประชาชนให้มีความรู้และทักษะด้านอาชีพสามารถนำไปพัฒนาตนเองได้
- 3.มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพนำไปเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาตนเองสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา 22 ชั่วโมง

ทฤษฎี 5 ชั่วโมง ปฏิบัติ 17 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง	1. เพื่อทราบความรู้พื้นฐานผู้เรียนในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง 2. ผู้เรียนทราบถึงความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง 3. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงได้แก่ การลงทุน ความต้องการของตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขายสินค้า 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในปัจจุบัน	1. การวัดผลและประเมินผลก่อนเรียน/หลังเรียน 2. ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง 3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง ได้แก่ การลงทุน ความต้องการของตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขายสินค้า 4. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในปัจจุบัน	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรบรรยายความสำคัญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง 3 วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง ในด้าน การลงทุน ความต้องการของตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขายสินค้า 4. วิทยากรอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงในปัจจุบัน 5. แบ่งกลุ่มผู้เรียน วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วงกับผู้เรียน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าให้สวยงามเป็นที่ต้องการของตลาด 6. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปการเรียนรู้ ข้อควรปรับปรุงและพัฒนา	1	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำกล้วย สอดไส้มะม่วง	1. ผู้เรียนทราบถึง ความสำคัญของการทำ กล้วยสอดไส้มะม่วง และ การถนอมอาหาร 2. ผู้เรียนรู้วิธีการคำนวณ ราคา ต้นทุน กำไรการ ทำกล้วยสอดไส้มะม่วง 3. ผู้เรียนรู้วิธีการเลือกใช้ วัตถุดิบที่เหมาะสมของ การทำ 4. ผู้เรียนทราบถึงขั้นตอน วิธีการทำกล้วยสอดไส้ มะม่วงที่ถูกต้อง	1. ความสำคัญของการ ทำกล้วยสอดไส้มะม่วง และการถนอมอาหาร 2. การสำรวจราคา วัตถุดิบเพื่อนำมา คำนวณต้นทุน กำไร และความต้องการของ ตลาด 3. การคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์ การทำกล้วยสอดไส้ มะม่วง 4. ขั้นตอนวิธีการทำ กล้วยสอดไส้มะม่วง 4. ความเสี่ยงที่อาจจะ เกิดขึ้นในการทำกล้วย สอดไส้มะม่วง 5. วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ราคา การจำหน่าย การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ ของการเลือกกล้วยน้ำว้าดิบ เปลือกสีเขียวที่เหมาะสมแก่ การนำมาทอดและการคัด มะม่วงมาเป็นวัตถุดิบหลัก ในการทำ 2. วิทยากรอธิบาย การ สำรวจ ราคา วัตถุดิบ เพื่อ นำมาคำนวณต้นทุน กำไร ในการทำกล้วยสอดไส้ มะม่วง 3. วิทยากรอธิบาย การ คัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์การทำกล้วย สอดไส้มะม่วง 4. วิทยากรอธิบายขั้นตอน วิธีการทำกล้วยสอดไส้ มะม่วง 5. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือ ฝึกปฏิบัติการทำกล้วยสอด ไส้มะม่วง 6. วิทยากรให้คำแนะนำ และเสนอแนะ ความเสี่ยงที่ อาจจะเกิดขึ้นในการทำการ ทำกล้วยสอดไส้มะม่วงในแต่ ละขั้นตอนกระบวนการทำ 7. วิทยากรวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ร่วมกับ ผู้เรียน และการออกแบบ บรรจุภัณฑ์สินค้า 8. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน สรุปการเรียนรู้ ข้อ ควรปรับปรุงและพัฒนา	2	10

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การทำมะม่วงทอดกรอบ	1. ผู้เรียนทราบถึง ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร 2. ผู้เรียนรู้วิธีการคำนวณ ราคา ต้นทุน กำไร และความต้องการของตลาด 3. ผู้เรียนรู้วิธีการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมของการทำมะม่วงทอดกรอบ ที่ถูกต้อง 3. ผู้เรียนทราบถึงขั้นตอนวิธีการทำมะม่วงทอดกรอบ	1. ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร 2. การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุน กำไรของตลาด 3. การคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์การทำมะม่วงทอดกรอบ 3. ขั้นตอนวิธีการ การทำมะม่วงทอดกรอบ 4. ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการทำมะม่วงทอดกรอบ 5. วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ราคา การจำหน่าย การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร 2. วิทยากรอธิบาย การสำรวจ ราคา วัตถุดิบ เพื่อนำมาคำนวณต้นทุน กำไรในการผลิตการทำมะม่วงทอดกรอบ 3. วิทยากรอธิบาย การคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์การทำมะม่วงทอดกรอบ 4. วิทยากรอธิบายขั้นตอนวิธีการการทำมะม่วงทอดกรอบ 5. วิทยากรให้คำแนะนำ และเสนอแนะ ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการทำการทำมะม่วงทอดกรอบในแต่ละขั้นตอนกระบวนการทำ 6. วิทยากรวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ร่วมกับ ผู้เรียน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า 7. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน สรุปการเรียนรู้ ข้อควรปรับปรุงและพัฒนา	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การค้าขายผ่านช่องทางการค้าออนไลน์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์	การใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต Facebook, Line	1. วิทยากรอธิบายถึงช่องทางความสำคัญของความเปลี่ยนแปลงความจำเป็นที่จะต้องทำการค้าขายผ่านช่องทางการค้าออนไลน์ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต Facebook 3. วิทยากรให้ผู้เรียนจัดทำ Facebook ใน Market Place และลองศึกษาตัวอย่างการขายสินค้าใน Market Place 4. ศึกษาดูตัวอย่างการขายสินค้าผ่านช่องทางการค้าออนไลน์ Line@ 5. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการทำแบบประเมินความพึงพอใจผ่าน QR Code ผ่านการ Scan QR Code 6. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ 7. แจ้งผลการประเมินผู้ผ่านหลักสูตรฯ	1	1

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากร
3. โทรศัพท์ Smart Phone
4. ใบความรู้
5. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์มะม่วง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การพิจารณาหลักสูตรฝึกอบรม

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะม่วง จำนวน22..... ชั่วโมง

เขียนหลักสูตรโดย สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ศกร.ระดับตำบล หนองบัว

การพิจารณาอนุมัติใช้หลักสูตร ตามแนวทางการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง พ.ศ. 2568

ผลการพิจารณา ☒ เห็นชอบ/อนุมัติ ☐ ไม่เห็นชอบ

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววรรณลักษณ์ ขุนสุข)
ครู ศกร.ระดับตำบลหนองบัว

.....
(นางสาวสกาวรรัตน์ ขวานา)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีนคร
วันที่ ...14... / ...05... /....2568..