

หลักสูตรฝึกอบรมการแปรรูปมะม่วง จำนวน 27 ชั่วโมง
ประเภท/กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำเพื่อเป็นศูนย์กลางในการฝึก พัฒนา สาธิต และสร้างอาชีพของผู้เรียนและชุมชนโดยเน้น กระบวนการเรียนรู้ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง รวมทั้งเป็นที่จัดเก็บ แสดง จำหน่าย และ กระจาย สินค้าและ บริการของชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร และ เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนในพื้นที่ต่อไป

จากการประชุมหมู่บ้าน สำนวญความต้องการของชาวบ้านละชุมชน อำเภอศรีนคร ที่มีความ ต้องการจะฝึกอบรมวิชาชีพ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ในยามว่างงานจากอาชีพหลัก ดังนั้นสกร.ระดับอำเภอศรีนคร จึงเห็นความสำคัญ สรรหาวิทยากรที่มีความชำนาญในเรื่องของหลักสูตรการ แปรรูปมะม่วง เพื่อ สอนหลักสูตร การแปรรูปมะม่วง ให้กับกลุ่มชาวบ้าน ของอำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและ ส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ไว้ว่า ต้องเป็น การดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร จัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและบริการ โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งเน้นพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

จุดหมายของหลักสูตร

- 1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและ ทักษะในการแปรรูปมะม่วง
- 2 เพื่อให้ผู้เรียนนำไปเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่าย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	จำนวน	27	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	5	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	22	ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การถนอมอาหาร การทำมะม่วง หนีบ	1.บอกความสำคัญ ทิศทางของการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปมะม่วง 2.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการ ทำมะม่วงหนีบ	1.การแปรรูปมะม่วง -ความสำคัญทิศทาง ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปมะม่วง 2.การทำมะม่วง แช่อิ่ม 2.1 การคัดเลือก มะม่วงและวัสดุ อุปกรณ์ 2.2 การคำนวณ ส่วนผสมมะม่วง แช่อิ่ม 2.3 ขั้นตอนการทำ มะม่วงหนีบ	วิทยากรให้ผู้เรียนทำ แบบทดสอบก่อน เรียน 10 ข้อ 1. วิทยากรบรรยาย ความสำคัญทิศทาง ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปมะม่วงและ โดยผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ ความ เป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปมะม่วงความ คุ้มค่าและความ ต้องการของตลาด 2.การทำมะม่วงหนีบ 2.1 วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกัน คัดเลือกมะม่วงที่จะ นำมาแปรรูปและ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ 2.2 วิทยากรบรรยาย ให้ ความรู้ส่วนผสมและ ฝึกปฏิบัติการทำ มะม่วงหนีบ 2.3 วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำมะม่วง หนีบ	1	9

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				- การคลุกเคล้าส่วนผสมเพื่อทำมะม่วงหึบ		
2.	การทำเค้กมะม่วง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำเค้กมะม่วง	3.1 การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กมะม่วง 3.2 การเตรียมส่วนผสมของการทำเค้กมะม่วง 3.3 ขั้นตอนและวิธีการทำเค้กมะม่วง/และฝึกปฏิบัติ	3.1 วิทยากรสาธิตการจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเค้กมะม่วง 3.2 วิทยากรให้ฝึกปฏิบัติพร้อมให้ความรู้ของส่วนผสมการทำเค้กมะม่วง 3.3 ฝึกปฏิบัติขั้นตอนและวิธีการทำเค้กมะม่วง	1	4
3.	การทำคุกกี้มะม่วง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง	5.1 การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง 5.2 การเตรียมส่วนผสมของการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง 5.3 ขั้นตอนและวิธีการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง/และฝึกปฏิบัติ	5.1 วิทยากรสาธิตการจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง 5.2 วิทยากรให้ฝึกปฏิบัติพร้อมให้ความรู้ของส่วนผสมการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง 5.3 ฝึกปฏิบัติขั้นตอนและวิธีการทำมะม่วงคุกกี้มะม่วง	1	4
4.	การทำมะม่วงหึ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำมะม่วงหึ	5.1 การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำมะม่วงหึ 5.2 การเตรียมส่วนผสมของการทำมะม่วงหึ 5.3 ขั้นตอนและวิธีการทำมะม่วงหึ/และฝึกปฏิบัติ	5.1 วิทยากรสาธิตการจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำมะม่วงหึ 5.2 วิทยากรให้ฝึกปฏิบัติพร้อมให้ความรู้ของส่วนผสมการทำมะม่วงหึ 5.3 ฝึกปฏิบัติ	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ขั้นตอนและวิธีการ ทำมะม่วงหึ		
5.	ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายบริการ	7.1 เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การโฆษณาประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมการขายบริการ 7.2 ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line	7.1 การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายบริการ 7.2 การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook , Line	7.1 วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายบริการ 7.2 วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต facebook , Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขาย	1	1

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการแปรรูปมะม่วง
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากร
3. เนื้อหาวิชา

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. ประเมินผลงานที่มีคุณภาพสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การพิจารณาหลักสูตรฝึกอบรม

ชื่อหลักสูตรการแปรรูปมะม่วง จำนวน27 ชั่วโมง

เขียนหลักสูตรโดย สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ศกร.ระดับตำบลคลองมะพลับ

การพิจารณาอนุมัติใช้หลักสูตร ตามแนวทางการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง พ.ศ. 2568

ผลการพิจารณา ☒ เห็นชอบ/อนุมัติ ☐ ไม่เห็นชอบ

กษรดา

.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวณิรดา คงระจ่าง)

ครู ศกร.ตำบลคลองมะพลับ

กษรดา

.....

(นางสาวสกวรัตน์ ขวานา)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอศรีนคร.

วันที่ 14 / 05 / 2568

