

๑. **ชื่อนวัตกรรม** นวัตกรรมจัดการการเรียนรู้บูรณาการทักษะชีวิตและทักษะอาชีพผ่านการแปรรูป ผลผลิตท้องถิ่นด้วยกิจกรรมกล้วยฉาบและข้าวต้มมัด ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ – ๖ โรงเรียนบ้านหนองแล้ง

๒. **ผู้จัดทำ** นางสาวธัญชนก สุธรรมวิจิตร

๓. **ระยะเวลาในการดำเนินการพัฒนานวัตกรรม** ๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ – ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘

๔. **ที่มาและความสำคัญ**

ในโลกยุคปัจจุบันที่ความรู้เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การศึกษาสำหรับผู้เรียนระดับ ประถมศึกษาไม่สามารถเน้นเฉพาะความรู้ทางวิชาการเท่านั้น หากแต่จำเป็นต้องส่งเสริมทักษะที่ หลากหลาย ทั้ง ทักษะชีวิต (Life Skills) และ ทักษะอาชีพ (Career Skills) ควบคู่ไปกับการปลูกฝัง คุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามหลักสูตรแกนกลางขั้นพื้นฐาน (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๖) ซึ่งเน้น “การพัฒนาผู้เรียนอย่างรอบด้าน” และ “ความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง” เพื่อให้ผู้เรียน สามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุขในสังคมที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

อย่างไรก็ตาม จากการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาการงานอาชีพในบริบทของ โรงเรียน ขนาดเล็กในพื้นที่ชนบท เช่น โรงเรียนบ้านหนองแล้ง พบว่านักเรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการ ทำอาหารและการใช้วัสดุท้องถิ่นอยู่บ้างจากบริบทครอบครัว แต่ขาดโอกาสในการนำทักษะเหล่านั้น มาใช้ในเชิงกระบวนการเรียนรู้อย่างเป็นระบบ โดยเฉพาะในด้านการวางแผน การทำงานร่วมกัน การ วิเคราะห์ต้นทุน การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของทักษะ อาชีพ นักเรียนส่วนมากเรียนรู้เพียงจากตำราและบทเรียนจำลอง แต่ไม่ได้มีโอกาส “ลงมือทำ” อย่าง แท้จริงภายใต้สถานการณ์จริง

ในขณะเดียวกัน โรงเรียนบ้านหนองแล้งมีจุดแข็งด้านทรัพยากรท้องถิ่น โดยเฉพาะ “กล้วย” ซึ่งเป็นผลผลิตพื้นบ้านที่มีอยู่แทบทุกหลังคาเรือน และ “ข้าวเหนียวกับกล้วย” ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญใน การทำข้าวต้มมัด ซึ่งผู้ปกครองหลายคนมีภูมิปัญญาในการทำและขายอยู่แล้ว การเชื่อมโยงโรงเรียน กับบริบทชุมชนผ่านกิจกรรมเหล่านี้ ไม่เพียงแต่ช่วยพัฒนาเด็กให้เรียนรู้เรื่องการแปรรูปและสร้าง รายได้เท่านั้น แต่ยังเป็นการปลูกฝังจิตสำนึกในคุณค่าของสิ่งรอบตัว และความภาคภูมิใจในภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนของตนเอง

ดังนั้น ผู้พัฒนาจึงได้ออกแบบ นวัตกรรมจัดการเรียนรู้บูรณาการ ที่เชื่อมโยงระหว่าง “รายวิชาการงานอาชีพ” กับ “ทักษะชีวิตและทักษะอาชีพ” โดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning และ Project-based Learning ให้นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ – ๖ ได้เรียนรู้ผ่านการ แปรรูปกล้วยเป็นกล้วยฉาบ และข้าวต้มมัด ด้วยกระบวนการจริงตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทาง ตั้งแต่การ เลือกว่าวัตถุดิบ การเรียนรู้วิธีทำจากภูมิปัญญาชุมชน การผลิต การจัดบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่ายใน ชุมชนหรือกิจกรรมตลาดนัดโรงเรียน

ผลที่คาดหวังคือ นักเรียนจะมีทักษะในการทำงานอย่างเป็นระบบ มีความคิดสร้างสรรค์ใน กระบวนการผลิต กล้าคิดกล้าแสดงออกในการขาย ฝึกวางแผน รู้จักบริหารต้นทุน และเข้าใจเรื่องการ

ใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า อีกทั้งยังเกิดคุณลักษณะที่ดี เช่น ความขยัน ความอดทน ความซื่อสัตย์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะนำไปสู่สมรรถนะผู้เรียนในด้าน “การเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น” และ “ความสามารถในการดำรงชีวิตอย่างยั่งยืน” ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการจัดการศึกษาที่มีความหมายและใช้ได้จริงในชีวิตจริง

## ๕. วัตถุประสงค์

๕.๑ เพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตของนักเรียนผ่านการวางแผน การทำงานร่วมกัน และความรับผิดชอบในการแปรรูปกล้วยและข้าวต้มมัด

๕.๒ เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและความรู้ด้านการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น

๕.๓ เพื่อปลูกฝังคุณลักษณะอันพึงประสงค์และสมรรถนะผู้เรียน เช่น ความคิดสร้างสรรค์ ความภาคภูมิใจ และการเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น

## ๖. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย: นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ - ๖ โรงเรียนบ้านหนองแล้ง

### เป้าหมายเชิงปริมาณ

- นักเรียนร้อยละ ๙๐ เข้าร่วมกิจกรรมการแปรรูปกล้วยฉาบและข้าวต้มมัดครบทุกขั้นตอน
- นักเรียนร้อยละ ๘๐ สามารถแสดงออกถึงความรู้และทักษะในการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม
- นักเรียนร้อยละ ๗๕ ผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามแบบสังเกตพฤติกรรมที่กำหนดไว้

### เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- นักเรียนมีความสุขและมีแรงจูงใจในการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- นักเรียนมีทักษะชีวิตที่ดีขึ้น ได้แก่ ความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการแก้ปัญหา
- นักเรียนสามารถแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์ ความมั่นใจ และความภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง
- นักเรียนเห็นคุณค่าและเกิดจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่า

## ๗. เครื่องมือที่ใช้

| ขั้นตอน       | รายละเอียด   | เครื่องมือ / สื่อที่ใช้  |
|---------------|--|--|
| Plan (วางแผน) | ศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับกล้วยฉาบและข้าวต้มมัด, วางแผนการจัดกิจกรรม, ประสานกับ | - แบบสำรวจความสนใจของนักเรียน<br>- เอกสารแผนการเรียนรู้<br>- แบบฟอร์มวางแผนกิจกรรม |

|                 |   |   |
|-----------------|---|---|
|                 | แหล่งเรียนรู้ในชุมชน, จัด<br>ตารางดำเนินงาน   |   |
| Do (ลงมือทำ)    | นำนักเรียนเรียนรู้<br>กระบวนการแปรรูป ตั้งแต่<br>วัตถุดิบจนถึงการผลิตจริง<br>การออกแบบบรรจุภัณฑ์<br>การตั้งราคา และการขาย | - วัสดุ-อุปกรณ์ทำกล้วยฉาบ/<br>ข้าวต้มมัด<br>- ก่อตั้งบันทึกกิจกรรม<br>- ใบงานบันทึกต้นทุนและการ<br>ขาย<br>- บรรจุภัณฑ์ & อุปกรณ์จำหน่าย |
| Check (ตรวจสอบ) | ประเมินผลการทำงานมีส่วนร่วม<br>ทักษะที่เกิดขึ้น และ<br>พฤติกรรมของนักเรียน<br>ระหว่างการทำกิจกรรม                         | - แบบประเมินพฤติกรรม<br>- แบบสังเกตการทำงานกลุ่ม<br>- แบบประเมินความพึงพอใจ   |
| Act (ปรับปรุง)  | สรุปผลการดำเนินงาน ร่วม<br>สะท้อนผลในวง PLC และ<br>ปรับปรุงรูปแบบกิจกรรม<br>ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น                            | - แบบสรุปผลกิจกรรม<br>- แบบสะท้อนผลของนักเรียน<br>และครู<br>- แบบปรับปรุงกิจกรรม  |

#### ๘. กระบวนการพัฒนานวัตกรรม

การพัฒนานวัตกรรมนี้ดำเนินการโดยใช้แนวทางเชิงระบบ ตั้งแต่การวิเคราะห์ปัญหา ออกแบบกิจกรรม ทดลองใช้ สะท้อนผล และปรับปรุงพัฒนา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการ ส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะอาชีพแก่นักเรียนในระดับประถมศึกษา โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

##### ๘.๑ ศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการของผู้เรียน

ผู้พัฒนาได้สำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียนชั้น ป.๓ – ป.๖ โรงเรียนบ้านหนองแล้ง พบว่านักเรียนส่วนใหญ่มีความสนใจในการทำอาหารและกิจกรรมที่ได้ลงมือ ปฏิบัติจริง แต่ขาดโอกาสในการฝึกฝนอย่างเป็นระบบ และยังไม่คุ้นเคยกับการวางแผน การทำงาน ร่วมกัน และการรู้จักใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งยังพบว่าชุมชนมีทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิ ปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร เช่น การทำกล้วยฉาบและข้าวต้มมัด ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นฐานใน การพัฒนาการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม

##### ๘.๒ ออกแบบกิจกรรมและพัฒนารูปแบบนวัตกรรม

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ได้ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ในลักษณะบูรณาการทักษะ ชีวิตและทักษะอาชีพ โดยใช้กระบวนการแปรรูปผลิตท้องถิ่นเป็นแกนกลางของการเรียนรู้ กิจกรรม ออกแบบให้สอดคล้องกับช่วงชั้นและระดับความสามารถของผู้เรียน มีความยืดหยุ่น และสามารถลง มือทำจริงได้อย่างปลอดภัยและสนุกสนาน

##### กิจกรรมประกอบด้วย

- การวางแผนการแปรรูปกล้วยและข้าวต้มมัด

- การเรียนรู้ขั้นตอนการผลิตจริง
- การคำนวณต้นทุน-กำไร
- การจำหน่ายจริงในบริษัทโรงเรียน

#### ๘.๓ ทดลองใช้และเก็บข้อมูลผลการใช้จริง

ดำเนินการทดลองใช้กิจกรรมกับนักเรียนชั้น ป.๓ – ป.๖ จำนวน ๒๖ คน ดำเนินการจริง ทั้งในคาบเรียนปกติและกิจกรรมเสริม โดยมีครูเป็นผู้ควบคุมและให้คำแนะนำระหว่างการดำเนินงาน พร้อมเก็บข้อมูลโดยใช้เครื่องมือ เช่น แบบสังเกตพฤติกรรม แบบบันทึกผลการทำงาน แบบประเมินทักษะ และแบบสอบถามความพึงพอใจ ผลเบื้องต้นพบว่า นักเรียนมีความกระตือรือร้น สนุกกับการเรียนรู้ มีพฤติกรรมการทำงานร่วมกันดีขึ้น และเริ่มเข้าใจแนวคิดพื้นฐานด้านอาชีพและการสร้างรายได้

#### ๘.๔ สังเคราะห์ข้อมูลและสะท้อนผลการจัดกิจกรรม

หลังสิ้นสุดกิจกรรม ได้จัดการประชุมร่วมกันระหว่างครูผู้สอนและนักเรียน เพื่อสะท้อนผลการเรียนรู้ วิเคราะห์จุดเด่นและปัญหาที่พบ เช่น

- นักเรียนชื่นชอบกิจกรรมและอยากทำซ้ำ
- บางกลุ่มยังมีปัญหาเรื่องการจัดเวลาและการทำงานร่วมกัน
- ควรเพิ่มเติมกิจกรรมเสริม เช่น การทำโลโก้สินค้า การเล่าเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ ข้อมูลเหล่านี้ถูกนำมาใช้ในการสังเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน และแนวทางพัฒนานวัตกรรมในรอบต่อไป

#### ๘.๕ ปรับปรุงและพัฒนานวัตกรรมเพื่อขยายผล

ผู้พัฒนาได้นำข้อเสนอแนะและผลการประเมินมาปรับปรุงกิจกรรม เช่น

- เพิ่มความหลากหลายของกิจกรรม เช่น การจัดตลาดนัดนักเรียน
- ส่งเสริมให้ผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการแบ่งปันความรู้และทรัพยากร
- เพิ่มกิจกรรมสะท้อนผลของนักเรียน เช่น การนำเสนอผลิตภัณฑ์ การพูดหน้าชั้น
- สร้างป้ายแบนด์ท้องถิ่นของโรงเรียนสำหรับติดผลิตภัณฑ์

เพื่อให้เกิดความต่อเนื่อง ยั่งยืน และสามารถขยายผลไปยังระดับชั้นอื่นหรือสถานศึกษาอื่นในเครือข่ายโรงเรียนขนาดเล็ก

### ๙. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การพัฒนานวัตกรรมนี้มีพื้นฐานจากแนวคิดและทฤษฎีทางการศึกษาหลายประการ ที่ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้เชิงรุก การพัฒนาทักษะชีวิต และทักษะอาชีพของผู้เรียนอย่างเป็นองค์รวม ดังนี้

#### แนวคิดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-Based Learning)

กิจกรรมการแปรรูปกล้วยฉาบและข้าวต้มมัดเป็นการสร้างสถานการณ์ปัญหาจำลองที่มีอยู่จริงในชีวิตประจำวัน เช่น การวางแผนการผลิต การคิดต้นทุน การจัดทีมทำงาน และการจำหน่าย

สินค้า ซึ่งนักเรียนต้องช่วยกันคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และลงมือทำอย่างมีระบบ เป็นการฝึกกระบวนการคิดขั้นสูงและการทำงานร่วมกันอย่างมีเป้าหมาย

### ๙.๒ แนวคิดการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning)

กิจกรรมนี้จัดในลักษณะโครงงานกลุ่ม โดยนักเรียนจะได้วางแผนและดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ต้นน้ำ (เลื้อกวัดถุดิบ) กลางน้ำ (แปรรูป-ผลิต) จนถึงปลายน้ำ (ออกแบบ-จำหน่าย) พร้อมการสะท้อนผลภายหลังเสร็จสิ้น เป็นการส่งเสริมทักษะการวางแผน การจัดการ การสื่อสาร และการคิดสร้างสรรค์

### ๙.๓ แนวคิดทฤษฎีปัญญา (Multiple Intelligences) ของ Howard Gardner

กิจกรรมแปรรูปอาหารเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงศักยภาพตามรูปแบบความถนัดที่หลากหลาย เช่น

- ปัญญาด้านร่างกาย (ลงมือทำ)
- ปัญญาด้านมิติสัมพันธ์ (การออกแบบผลิตภัณฑ์)
- ปัญญาด้านภาษา (การนำเสนอ/สื่อสารการขาย)
- ปัญญาด้านมนุษยสัมพันธ์ (การทำงานกลุ่ม)

แนวคิดนี้ช่วยให้ครูสามารถออกแบบกิจกรรมที่รองรับความแตกต่างระหว่างบุคคลได้อย่างเหมาะสม

### ๙.๔ แนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติ (Experiential Learning Theory)

ของ David Kolb

กิจกรรมเน้นการ “เรียนรู้จากการทำ” โดยผู้เรียนได้สัมผัสกระบวนการจริง สังเกต ทดลอง ลงมือทำ วิเคราะห์ และสะท้อนผลด้วยตนเอง การเรียนรู้ในรูปแบบนี้ช่วยให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้

### ๙.๕ แนวคิดการเรียนรู้แบบ Active Learning

กิจกรรมทั้งหมดอยู่ภายใต้กรอบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning ซึ่งผู้เรียนมีบทบาทเป็น “เจ้าของการเรียนรู้” ผ่านการทำงานจริง สนทนา ถาม-ตอบ แก้ปัญหาและสร้างผลงานร่วมกับเพื่อน ทำให้เกิดการพัฒนาแบบรอบด้านทั้งความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะ

## ๑๐. กระบวนการนำนวัตกรรมไปใช้

การนำนวัตกรรมนี้ไปใช้ในสถานศึกษาดำเนินการตามขั้นตอนที่ชัดเจน สอดคล้องกับบริบทของโรงเรียนบ้านหนองแล้ง และส่งเสริมการเรียนรู้ที่ลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะของผู้เรียน โดยกระบวนการดำเนินงานแบ่งออกเป็น ๕ ขั้นตอน ดังนี้

### ๑๐.๑ การเตรียมความพร้อม

- ประชุมคณะครูที่เกี่ยวข้องเพื่ออธิบายแนวคิด วัตถุประสงค์ และรูปแบบของนวัตกรรม
- สำรวจแหล่งเรียนรู้ในชุมชน เช่น ครอบครัวนักเรียนหรือผู้ประกอบการที่มีความรู้ด้านการทำกล้วยฉาบและข้าวต้มมัด

- จัดเตรียมอุปกรณ์ วัสดุดิบ และแบบฝึกกิจกรรมที่ใช้ในกระบวนการเรียนรู้
- วางแผนการดำเนินงานเป็นรายสัปดาห์ พร้อมกำหนดวันนำเสนอและจำหน่ายผลิตภัณฑ์

#### ๑๐.๒ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในห้องเรียนและภาคสนาม

- ครูแนะนำเนื้อหาเบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตท้องถิ่น ทักษะชีวิต และทักษะอาชีพ
- แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มตามระดับชั้น โดยแต่ละกลุ่มมีหน้าที่รับผิดชอบขั้นตอนต่าง ๆ เช่น กลุ่มเตรียมวัสดุดิบ กลุ่มผลิต กลุ่มออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกลุ่มการจำหน่าย
- ดำเนินกิจกรรมภายใต้แนวคิด Active Learning โดยให้นักเรียนเป็นผู้ปฏิบัติ ครูทำหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวก
- เชิญวิทยากรจากชุมชน หรือผู้ประกอบการที่มีความรู้มาร่วมให้คำแนะนำ เพื่อเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### ๑๐.๓ การสังเกตและประเมินผลระหว่างกิจกรรม

- ครูใช้แบบประเมินพฤติกรรม แบบสังเกต และแบบสะท้อนตนเอง เพื่อติดตามการพัฒนาทักษะต่าง ๆ ของนักเรียน
- ประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางรูบริก เช่น ความร่วมมือ ความคิดสร้างสรรค์ การจัดการเวลา การวางแผน ฯลฯ

#### ๑๐.๔ การนำเสนอผลงานและจำหน่ายผลิตภัณฑ์

- จัดกิจกรรม “ตลาดนัดนักเรียน” หรือ “กลุ่มอาชีพเล็ก ๆ” ในบริเวณโรงเรียน
- นักเรียนจำหน่ายกล้วยฉาบและข้าวต้มมัดจริง พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเอง
- นักเรียนผลัดกันเป็นผู้นำเสนอผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคร (เช่น ครู ผู้ปกครอง เพื่อนนักเรียน)
- รายได้ที่ได้จากการจำหน่าย นำมาจัดทำบัญชีเบื้องต้น และสะท้อนผลกำไร-ขาดทุนร่วมกัน

#### ๑๐.๕ การสะท้อนผลและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

- ประชุมครูและนักเรียนเพื่อสรุปผลการดำเนินงาน วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน และข้อเสนอแนะ
- ปรับกิจกรรมในรอบถัดไปให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น เพิ่มเมนูแปรรูปอื่น หรือขยายกิจกรรมไปยังระดับชั้นอื่น
- เผยแพร่ผลงานผ่านนิทรรศการของโรงเรียน หรือชุมชน เพื่อเป็นต้นแบบแนวปฏิบัติที่ดีแก่โรงเรียนอื่นในเครือข่าย

### ๑๑. ผลที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

การนำนวัตกรรมนี้ไปใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ - ๖ โรงเรียนบ้านหนองแล้ง ได้สร้างผลลัพธ์เชิงบวกที่เห็นได้ชัดในหลายด้าน ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะสำคัญของผู้เรียน โดยสามารถสรุปได้ดังนี้

### ๑๑.๑ ด้านความรู้

- นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะการทำกล้วยฉาบ และข้าวต้มมัดอย่างเป็นระบบ
- นักเรียนสามารถอธิบายลำดับขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่วัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ การปรุง การบรรจุ ไปจนถึงการขาย
- มีความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน กำไร และราคาขายสินค้าเบื้องต้น

### ๑๑.๒ ด้านทักษะ

- นักเรียนมีพัฒนาการด้าน **ทักษะชีวิต** ได้แก่ การวางแผน การจัดการเวลา การแก้ปัญหา และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- มี **ทักษะอาชีพเบื้องต้น** เช่น การแปรรูปอาหาร การจัดบรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลากสินค้า และการนำเสนอผลิตภัณฑ์
- นักเรียนสามารถทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายอย่างง่าย และแสดงความเข้าใจในหลักเศรษฐกิจพอเพียง

### ๑๑.๓ ด้านคุณลักษณะ

- นักเรียนมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองทั้งในงานกลุ่มและงานรายบุคคล
- มีความขยัน อดทน และใส่ใจในรายละเอียดของงาน
- กล้าแสดงออก มีความมั่นใจในตนเองมากขึ้น และสามารถเป็นผู้นำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสมกับวัย

### ๑๑.๔ ด้านเจตคติ

- นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ผ่านกิจกรรมที่ได้ลงมือทำจริง
- ภูมิใจในผลงานของตนเองและของกลุ่ม เห็นคุณค่าของผลผลิตจากท้องถิ่น
- มีความสุขกับการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับชีวิตจริงและรู้สึกว่าการเรียนรู้คือเรื่องที่ชอบและใกล้ตัว

### ๑๑.๕ ด้านสมรรถนะของผู้เรียนในศตวรรษที่ ๒๑

- นักเรียนสามารถสื่อสาร แสดงความคิดเห็น และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น การตกแต่ง การตั้งชื่อ การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และเข้าใจหลักการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า
- แสดงออกถึงความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง และต่อยอดจากสิ่งที่เรียนรู้สู่ชีวิตจริง

## ๑๒. บทเรียนที่ได้รับ

๑๒.๑ การจัดการเรียนรู้โดยบูรณาการทักษะชีวิตและทักษะอาชีพผ่านการลงมือปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียนเกิดความเข้าใจจากประสบการณ์ตรง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเป็นรูปธรรม

๑๒.๒ การเชื่อมโยงกิจกรรมการเรียนรู้กับบริบทของชุมชน โดยใช้ทรัพยากรท้องถิ่น เช่น กล้วยและข้าวเหนียว ทำให้นักเรียนเห็นคุณค่าของสิ่งรอบตัว และเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๒.๓ การเปิดโอกาสให้นักเรียนมีส่วนร่วมตั้งแต่การวางแผน การผลิต ไปจนถึงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมให้ผู้เรียนพัฒนาความรับผิดชอบ ความคิดสร้างสรรค์ และทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## ๑๓. เงื่อนไขความสำเร็จ

การดำเนินนวัตกรรมนี้ให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์และเกิดผลลัพธ์ที่มีคุณภาพกับผู้เรียนนั้น มีปัจจัยสนับสนุนที่สำคัญหลายประการ ซึ่งสามารถสรุปเป็นเงื่อนไขแห่งความสำเร็จ ดังนี้:

### ๑๓.๑ ความร่วมมือระหว่างครู นักเรียน และชุมชน

การประสานงานร่วมกันระหว่างครูผู้สอน ผู้บริหาร นักเรียน และผู้ปกครอง เป็นแรงสนับสนุนที่สำคัญต่อความต่อเนื่องของกิจกรรม โดยเฉพาะการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากชุมชน และการมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมอย่างใกล้ชิด

### ๑๓.๒ การออกแบบกิจกรรมที่สอดคล้องกับบริบทของโรงเรียน

กิจกรรมกล้วยฉาบและข้าวต้มมัดสามารถดำเนินการได้จริงในบริบทของโรงเรียนขนาดเล็ก ใช้ทรัพยากรที่หาได้ในท้องถิ่น และไม่ต้องใช้งบประมาณจำนวนมาก อีกทั้งยังเชื่อมโยงกับชีวิตประจำวันของผู้เรียน ทำให้กิจกรรมมีความหมายและนำไปสู่การเรียนรู้อย่างแท้จริง

### ๑๓.๓ การใช้กระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

การเปิดโอกาสให้นักเรียนได้เรียนรู้จากการลงมือทำจริง ได้วางแผน แก้ปัญหา ทำงานร่วมกัน และสะท้อนผลด้วยตนเอง ช่วยส่งเสริมสมรรถนะในศตวรรษที่ ๒๑ อย่างมีประสิทธิภาพ และก่อให้เกิดแรงจูงใจในการเรียนรู้อย่างยิ่งย่น

### ๑๓.๔ การประเมินผลที่เน้นกระบวนการและพฤติกรรมการเรียนรู้

การประเมินผลโดยใช้การสังเกตพฤติกรรม แบบสะท้อนผล และการพูดคุยกับนักเรียนอย่างต่อเนื่อง ช่วยให้ผู้เรียนสามารถติดตามพัฒนาการของผู้เรียนในทุกมิติ และปรับกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสามารถที่แท้จริงของนักเรียนแต่ละคน

ภาคผนวก

กิจกรรมการทำกล้วยฉาบ



กิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

