

บทคัดย่อ

หัวข้อนวัตกรรม : “LARGE Model” ขนบศิลป์ถิ่นบรือ เสริมทักษะ สร้างรายได้ สู้ความยั่งยืน
ชื่อผู้สร้างนวัตกรรม : นางณัฐลักษณ์ จันทศรีสกุล
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานศึกษา
สถานศึกษา : โรงเรียนบ้านโคกกลางบ่อหลุบ
ปีงบประมาณ พ.ศ. : ๒๕๖๘

นวัตกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพนักเรียน เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้โดยเน้นให้นักเรียนลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning) และ เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพ และการมีรายได้ระหว่างเรียนของนักเรียน ผ่านกระบวนการดำเนินงาน ภายใต้กรอบ “LARGE Model” ซึ่ง ประกอบด้วย ๕ มิติ ได้แก่ นักเรียนได้เรียนรู้ในบริบทท้องถิ่น (Local Context) ปลุกจิตสำนึกและเรียนรู้เชิงรุก (Awareness & Active Learning) สะท้อนผลการเรียนรู้ (Reflect) พัฒนาทักษะอย่างมีทิศทาง (Guidance) และ สร้างรายได้อย่างยั่งยืน (Earning) นวัตกรรมนี้ดำเนินการในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ของโรงเรียนบ้านโคกกลางบ่อหลุบ โดยมีนักเรียน ครู ผู้ปกครอง ชุมชน คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ผู้บริหารและครูในโรงเรียนเครือข่าย ตลอดจนหน่วยงานภายนอกเข้าร่วมเป็นผู้เกี่ยวข้อง

ผลการพัฒนารูปแบบการปฏิบัติพบว่า ร้อยละ ๙๒.๔๑ ของนักเรียนสามารถเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Active learning) การทำ “ขนบศิลป์ถิ่นบรือ” ครบทุกขั้นตอน ร้อยละ ๗๔.๓๘ ของนักเรียนสามารถคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย และสร้างรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ “ขนบศิลป์ถิ่นบรือ” ร้อยละ ๘๗.๗๑ ของผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพนักเรียน ร้อยละ ๘๙.๑๖ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ขนบศิลป์ถิ่นบรือ ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ ๑๐๐ ของผลิตภัณฑ์ “ขนบศิลป์ถิ่นบรือ” มีคุณภาพและเอกลักษณ์ท้องถิ่น สามารถ ต่อยอดเชิงธุรกิจหรือสร้างรายได้ อย่าง ๑ รายการ

สรุปได้ว่า การนำ “LARGE Model” มาใช้ในการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ด้านการพัฒนาทักษะอาชีพ ช่วยให้นักเรียนเกิดทักษะอาชีพ มีจิตสำนึกด้านคุณธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถสร้างรายได้ และเกิดความยั่งยืนในการดำรงชีวิต ผลการพัฒนารูปแบบการปฏิบัตินี้สามารถเป็นแนวทางในการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ และพัฒนาทักษะอาชีพในบริบทชุมชนอื่น ๆ ได้

คำสำคัญ: ขนบไทย, LARGE Model, ทักษะอาชีพ, การสร้างรายได้, ความยั่งยืน

ตอนที่ ๑ ความสำคัญของผลงานหรือนวัตกรรม

การพัฒนาการศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันจำเป็นต้องดำเนินไปอย่างสอดคล้องกับ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) ขององค์การสหประชาชาติ โดยเฉพาะเป้าหมายที่ ๔ การศึกษาที่มีคุณภาพ (Quality Education) ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างโอกาสทางการเรียนรู้ที่เท่าเทียมและทั่วถึง การยกระดับทักษะอาชีพ และการพัฒนาทักษะแห่งศตวรรษที่ ๒๑ ตลอดจนเชื่อมโยงกับเป้าหมายที่ ๘ การทำงานที่มีคุณค่าและการเติบโตทางเศรษฐกิจ (Decent Work and Economic Growth) และเป้าหมายที่ ๑๑ เมืองและชุมชนที่ยั่งยืน (Sustainable Cities and Communities) การพัฒนาการศึกษาจึงไม่เพียงมุ่งเน้นด้านความรู้เชิงวิชาการ แต่ต้องเสริมสร้างทักษะที่สามารถต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีและยั่งยืนของผู้เรียนและชุมชน สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งกำหนดเป้าหมายให้ผู้เรียนไทยเป็นคนดี มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีทักษะแห่งอนาคต (Future Skills) และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ การจัดการศึกษาในปัจจุบันจึงต้องตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกที่เต็มไปด้วยนวัตกรรมและการแข่งขันสูง โดยการสร้างพื้นที่เรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ทางวิชาการเข้ากับทักษะอาชีพที่ปฏิบัติได้จริง แนวคิดดังกล่าวยังสอดคล้องกับ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเน้นการดำเนินชีวิตอย่างมีเหตุผล พอประมาณ และมีภูมิคุ้มกันที่ดี โดยตั้งอยู่บนเงื่อนไขของความรู้และคุณธรรม การจัดการเรียนรู้ที่บูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับวิถีชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง จึงเป็นแนวทางที่ช่วยปลูกฝังจิตสำนึกการพึ่งพาตนเอง การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และการพัฒนาที่สมดุล ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

นอกจากนี้ นโยบายกระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพผู้เรียนให้มีสมรรถนะสำคัญตามหลักสูตรฐานสมรรถนะ (Competency-based Curriculum) ที่เน้นการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม และการมีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง รวมถึงการสร้างโอกาสให้ผู้เรียนมีรายได้ระหว่างเรียน อันจะช่วยเสริมสร้างทั้งทักษะชีวิตและความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษามหาสารคาม เขต ๑ ได้นำนโยบายกระทรวงศึกษาธิการสู่การปฏิบัติโดยกำหนดแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ กลยุทธ์ที่ ๑ ยกระดับคุณภาพการศึกษาให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง เป้าหมายข้อที่ ๑. ผู้เรียนทุกช่วงวัยในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานได้รับการศึกษาที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน สอดคล้องกับศักยภาพ ให้เป็นผู้มีสมรรถนะและทักษะที่จำเป็น และเป้าหมายข้อที่ ๖. สถานศึกษา สามารถจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) และมีระบบการวัดและประเมินผลเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน (Assessment for Learning) ด้วยวิธีการที่หลากหลายยืดหยุ่นตอบสนองต่อความถนัดและความสนใจของผู้เรียน เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เป็นรายบุคคล(Personalized Learning)

โรงเรียนซึ่งเป็นหน่วยงานในสังกัดของ เมื่อพิจารณาในบริบทของ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งเป็นชุมชนที่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะด้านอาหารและขนมไทยที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น การนำภูมิปัญญาดังกล่าวมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้ จึงถือเป็นการต่อยอดทุนทางวัฒนธรรมให้ สอดคล้องกับการพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน โรงเรียนบ้านโคกกลางบ่อหลุม ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่ตั้งอยู่ในชุมชนชนบท มีนักเรียนส่วนใหญ่เป็นบุตรหลานเกษตรกรและครอบครัวรายได้ปานกลางถึงน้อย การส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการยกระดับคุณภาพชีวิต และลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา อีกทั้งยังเป็นการใช้บริบทชุมชนเป็นฐานการเรียนรู้ สร้างความเชื่อมโยงระหว่างโรงเรียน ครอบครัว และชุมชนอย่างมีส่วนร่วม

จากพื้นฐานดังกล่าว จึงนำมาสู่การสร้างนวัตกรรม “ขนมศิลป์ถิ่นบรบือ : เสริมทักษะ สร้างรายได้ สู่ความยั่งยืน” ซึ่งเป็นการจัดการเรียนรู้ที่บูรณาการองค์ความรู้วิชาการเข้ากับการปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำขนมไทยเชิงสร้างสรรค์ ควบคู่กับการคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การกำหนดราคาจำหน่าย และการ

สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ผู้เรียนจึงได้รับทั้งทักษะอาชีพที่จำเป็นแห่งอนาคต (Future Skills) และโอกาสในการสร้างรายได้ระหว่างเรียน

ดังนั้น นวัตกรรม “LARGE Model” ขนบศิลป์ถิ่นบรปือ เสริมทักษะ สร้างรายได้ สู่วิถีที่ยั่งยืน ไม่เพียงเป็นแนวทางการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ SDGs ยุทธศาสตร์ชาติ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และนโยบายการศึกษา แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพผู้เรียนในบริบทของชุมชนอย่างแท้จริง อีกทั้งยังเป็น วิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ(Best Practice) ที่สามารถต่อยอดและขยายผลไปยังสถานศึกษาอื่น ๆ เพื่อสร้างการพัฒนาการศึกษาอย่างมีคุณภาพและยั่งยืนต่อไป

ตอนที่ ๒ จุดประสงค์ของการดำเนินงาน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้โดยเน้นให้นักเรียนลงมือปฏิบัติจริง (active learning)
๒. เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพและการมีรายได้ระหว่างเรียนของนักเรียน
๓. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพนักเรียน

ตอนที่ ๓ ขอบเขตของการดำเนินงาน

๓.๑ เป้าหมายของการดำเนินงาน

๓.๑.๑ เป้าหมายเชิงคุณภาพ (Qualitative Goals)

- ๑) นักเรียนสามารถลงมือปฏิบัติจริงในการทำขนมไทยทุกขั้นตอน ตั้งแต่การวางแผน การชั่ง ตวง วัด ไปจนถึงการผลิตและจำหน่าย
- ๒) นักเรียนมีทักษะอาชีพด้านการทำขนมไทย สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายขนมไทยและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต
- ๓) มีผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่มีคุณภาพและเอกลักษณ์ท้องถิ่นบรปือ สามารถต่อยอดสู่ความยั่งยืน
- ๔) นักเรียน ครู ผู้ปกครอง และชุมชน มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพของนักเรียน
- ๕) โรงเรียนมีเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชนในการสืบสานและพัฒนาภูมิปัญญาขนมไทย

๓.๑.๒ เป้าหมายเชิงปริมาณ (Quantitative Goals)

- ๑) นักเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕ สามารถทำขนมไทยครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่การวางแผน ชั่งตวง วัด ผลิต และจำหน่าย
- ๒) นักเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๗๐ สามารถคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย และสร้างรายได้จากการจำหน่ายขนมไทยได้
- ๓) ร้อยละ ๘๕ ของผลิตภัณฑ์ “ขนบศิลป์ถิ่นบรปือ” มีคุณภาพและเอกลักษณ์ท้องถิ่น สามารถต่อยอดเชิงธุรกิจได้อย่างน้อย ๑ รายการ
- ๔) นักเรียน ครู ผู้ปกครอง และชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพนักเรียน
- ๕) โรงเรียนมีเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชนในการสืบสานและพัฒนาภูมิปัญญาขนมไทยอย่างน้อย ๓ เครือข่าย

๓.๒ ขอบเขตของเนื้อหา

๓.๒.๑ ด้านความรู้พื้นฐาน

๑) ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้และวิถีชีวิตที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ เช่น การเกษตร พื้นบ้าน การจักสาน การทอผ้า สมุนไพร และประเพณีท้องถิ่น ที่สะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชนและเป็นแหล่งเรียนรู้สำคัญสำหรับคนรุ่นหลัง

๒) ภูมิปัญญาท้องถิ่นบรื้อ หมายถึง ศึกษาประวัติ ความสำคัญ และเรื่องเล่าที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย เช่น ผกากรอง วุ้นกะทิมันแกว ขนมจีบนก ขนมขอม่วง ขอมรกต และขอม่วงชมพู เป็นต้น เพื่อให้ นักเรียนเห็นคุณค่าความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

๓) วัตถุดิบท้องถิ่น หมายถึง เรียนรู้แหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น มันแกว ใบเตย อัญชัน พักทอง กัลยัม มะพร้าว เป็นต้น รวมถึงวิธีการแปรรูปและการเก็บรักษา

๔) โภชนาการ หมายถึง ศึกษาคุณค่าทางอาหารของขนมไทย เปรียบเทียบกับขนมสมัยใหม่ เพื่อสร้างความเข้าใจด้านสุขภาพและโภชนาการที่ถูกต้อง

๕) จัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร เช่น ผู้รู้ ครูภูมิปัญญา และเครือข่ายผู้ประกอบการในชุมชน

๓.๒.๒ ด้านทักษะการปฏิบัติ

๑) ทักษะการปฏิบัติ หมายถึง ความสามารถในการเลือกวัตถุดิบ การชั่งตวง การกวน การนึ่ง หรือ การอบ พร้อมทั้งการตกแต่งให้น่ารับประทาน ซึ่งต้องอาศัยความชำนาญและความละเอียดประณีต จึงจะได้ขนมที่มีรสชาติและรูปลักษณ์ตามแบบฉบับไทยแท้

๒) การคำนวณและการจัดการ การชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบอย่างถูกต้อง ฝึกการคำนวณสัดส่วนและต้นทุน เพื่อฝึกคิดเชิงคณิตศาสตร์และการบริหารจัดการเบื้องต้น

๓) กระบวนการทำขนมไทย

๓.๑) การเตรียมวัตถุดิบ เช่น การคั้นกะทิ การกรองน้ำสมุนไพร

๓.๒) การผสมและการกวนแบ่งให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

๓.๓) การนึ่ง การอบ และวิธีการปรุงแต่งกลิ่น สี รสธรรมชาติ

๓.๔) การจัดแต่งหน้าขนมให้น่ารับประทาน

๔) บูรณาการความรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้

๔.๑) กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ → ปฏิบัติเคมีในการทำอาหาร (การระเหย, การเปลี่ยนสถานะ)

๔.๒) คณิตศาสตร์ → การวัดสัดส่วน/อัตราส่วน

๔.๓) ภาษาไทย → การเขียนสูตรอาหาร การนำเสนอข้อมูล

๔.๔) ศิลปะ → การออกแบบรูปแบบและการจัดวางขนม

๕) บรรจุภัณฑ์และการนำเสนอ ฝึกออกแบบกล่องและฉลากที่สะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่น สวยงาม น่าสนใจ

๓.๒.๓ ด้านคุณธรรม จิตสำนึก และทัศนคติ

๑) การทำงานเป็นทีม

นักเรียนเรียนรู้การแบ่งงาน รับผิดชอบหน้าที่ และช่วยเหลือกัน

๒) การปลูกฝังคุณธรรม

สร้างความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย และความรับผิดชอบต่อการทำงานและการใช้วัตถุดิบ

๓) การสะท้อนผลการเรียนรู้ (Reflection)

นักเรียนได้ฝึกคิด วิเคราะห์ และเขียนบันทึกสิ่งที่เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติ รวมทั้งปัญหา และแนวทางแก้ไข

๓.๒.๔ ด้านการแนะนำสู่การวางแผนเพื่อพัฒนา

๑) การแนะนำ หมายถึง การบอก ชี้แจง หรือเสนอข้อมูล ความรู้ แนวทาง หรือวิธีการแก่ผู้อื่น เพื่อให้เข้าใจและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

๒) การวางแผนเพื่อพัฒนา

๒.๑) การวางแผนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ หมายถึง ฝึกการวางแผนลำดับขั้นตอนการทำงานเวลา และการใช้วัตถุดิบให้มีประสิทธิภาพ

๒.๒) การพัฒนาสูตรใหม่และความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนม หมายถึง ทดลองดัดแปลงสูตร หรือเพิ่มความคิดสร้างสรรค์ เช่น ขนมชั้นหลายสีจากดอกไม้ท้องถิ่น

๒.๓) การบริหารต้นทุนและการจัดการเวลา หมายถึง เรียนรู้การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การควบคุมต้นทุน และการตั้งราคาขายที่เหมาะสม

๒.๔) การตั้งเป้าหมายการเรียนรู้และเป้าหมายทางอาชีพ หมายถึง กำหนดเป้าหมายระยะสั้น (ทำขนมขายในโรงเรียน) และระยะยาว (ต่อยอดสู่อาชีพในอนาคต)

๓.๒.๕ ด้านการสร้างรายได้และความยั่งยืน

๑) การจัดกิจกรรมตลาดนัด/จำหน่ายจริงในโรงเรียนและชุมชน หมายถึง จัดกิจกรรมตลาดนัดในโรงเรียนและชุมชน ให้นักเรียนได้ทดลองขายจริง

๒) การคำนวณกำไร-ขาดทุน และการบริหารเงินรายได้จากการจำหน่าย หมายถึง นักเรียนเรียนรู้ การทำบัญชีรายวัน และประเมินความคุ้มค่าในการทำธุรกิจ

๓) การสร้างความยั่งยืน หมายถึง วางแผนให้โครงการดำเนินต่อเนื่อง เช่น การตั้ง “ชมรมขนมไทย” ในโรงเรียน หรือการเป็นต้นแบบให้โรงเรียนอื่น

๔) การเชื่อมโยง Soft Power หมายถึง ส่งเสริมให้นักเรียนตระหนักว่า ขนมไทยไม่ใช่เพียงอาหาร แต่เป็นศิลปะ วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ชาติที่สามารถสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคม

๓.๓ ขอบเขตของระยะเวลา

วันที่ ๑๖ พฤษภาคม – ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๓.๑ วางแผน (Plan)

๑) ศึกษาบริบทโรงเรียนและชุมชน (Local Context)

๒) กำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมาย ตัวชี้วัด และผลลัพธ์ที่ต้องการ

๓) จัดทำแผนปฏิบัติการ แผนการเรียนรู้ และตารางกิจกรรม

๔) ประสานความร่วมมือกับครู ผู้ปกครอง และชุมชน

๓.๓.๒ ดำเนินการ (Do)

๑) จัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ให้นักเรียนลงมือทำขนมจริง

๒) ฝึกการจัดการต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

๓) บูรณาการสาระวิชาต่าง ๆ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภาษาไทย ศิลปะ)

๔) ครูและผู้เชี่ยวชาญทำหน้าที่พี่เลี้ยง (Mentor) ให้คำปรึกษาใกล้ชิด

๓.๓.๓ ระยะเวลาตรวจสอบ (Check)

๑) ติดตามความก้าวหน้าของนักเรียนทั้งด้านความรู้ (K) ทักษะปฏิบัติ (P) และ คุณลักษณะ (A)

- ๒) ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม บรรจุภัณฑ์)
- ๓) ประเมินผลกำไร-ขาดทุน และความพึงพอใจของผู้ซื้อ/ผู้บริโภค
- ๔) จัดกิจกรรมสะท้อนผล (Reflection) และนำเสนอผลงาน

๓.๓.๔ ระยะปรับปรุงพัฒนา (Act)

- ๑) วิเคราะห์จุดแข็ง-จุดอ่อนของโครงการ
- ๒) สรุปบทเรียนและจัดทำแนวทางปรับปรุงสำหรับรอบถัดไป
- ๓) จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักเรียน ครู ผู้ปกครอง และชุมชน
- ๔) ต่อยอดการดำเนินงานให้เป็นระบบยั่งยืน เช่น การตั้ง “ชมรมขนมไทย” หรือเชื่อมโยง Soft Power ท้องถิ่น

๔. ประโยชน์ที่จะได้รับ

๔.๑ ด้านนักเรียน

- ๔.๑.๑ นักเรียนมีทักษะอาชีพด้านการทำขนมไทย “ขนมศิลป์ถิ่นบรือ” สามารถลงมือทำและสร้างรายได้ระหว่างเรียน
- ๔.๑.๒ นักเรียนได้เรียนรู้ผ่านกระบวนการบูรณาการความรู้หลายด้าน เช่น วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ศิลปะ และภาษาไทย
- ๔.๑.๓ นักเรียนมีจิตสำนึกรักท้องถิ่น ภูมิปัญญา และคุณธรรม เช่น วินัย ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

๔.๒ ด้านครูและการจัดการศึกษา

- ๔.๒.๑ ครูสามารถพัฒนาแนวทางการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) และสร้างกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย สอดคล้องกับความสนใจของผู้เรียน
- ๔.๒.๒ ครูได้พัฒนารูปแบบการวัดผลและประเมินผลของนักเรียนอย่างเป็นระบบ ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ

๔.๓ ด้านโรงเรียน

- ๔.๓.๑ โรงเรียนมีโครงการหรือกิจกรรมที่สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชน และเชื่อมโยง Soft Power ท้องถิ่น
- ๔.๓.๒ สร้างความต่อเนื่องและความยั่งยืนของกระบวนการดำเนินงานด้านการพัฒนาคุณภาพผู้เรียน เช่น การจัดตั้งชมรมขนมไทย หรือกิจกรรมสร้างรายได้ต่อยอดทางเศรษฐกิจ

๔.๔ ด้านชุมชนและสังคม

- ๔.๔.๑ ชุมชนได้รับการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพนักเรียน
- ๔.๔.๒ มีผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น สร้างรายได้และเศรษฐกิจให้กับชุมชน
- ๔.๔.๓ สร้างความรักและภาคภูมิใจในท้องถิ่น

๕. กระบวนการผลิตผลงานหรือขั้นตอนการดำเนินงาน

การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะของนักเรียนในยุคปัจจุบันไม่ควรจำกัดอยู่เพียงการเรียนรู้ในห้องเรียน แต่ควรเชื่อมโยงกับ ภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการเรียนรู้เชิงปฏิบัติจริง และสามารถต่อยอดไปสู่ทักษะอาชีพและรายได้ระหว่างเรียน

กระบวนการบริหารจัดการศึกษา เพื่อสร้างทักษะอาชีพที่จำเป็นแห่งอนาคต (Future Skill) และการมีรายได้ระหว่างเรียน ด้วยรูปแบบ “LARGE Model” ขนบศิลป์ถิ่นบรบือ เสริมทักษะอาชีพ สร้างรายได้ สู่วิทยาลัย

๔M ได้แก่

Man (คน)

หมายถึง ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น ครู นักเรียน ชุมชน หรือผู้เชี่ยวชาญ ที่ต้องมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงการทำงานร่วมกันอย่างมีส่วนร่วม

Money (งบประมาณ)

หมายถึง เงินทุนหรือค่าใช้จ่ายที่จำเป็นในการสนับสนุนการดำเนินงาน เช่น ค่าวัสดุ ค่าฝึกอบรม ค่าจัดกิจกรรม หรือค่าเผยแพร่ นวัตกรรม

Material (วัสดุ/อุปกรณ์)

หมายถึง ทรัพยากรที่ใช้ในการสร้างนวัตกรรม เช่น เครื่องมือ วัสดุท้องถิ่น อุปกรณ์เทคโนโลยี หรือ สื่อการเรียนรู้ที่เหมาะสมและเพียงพอ

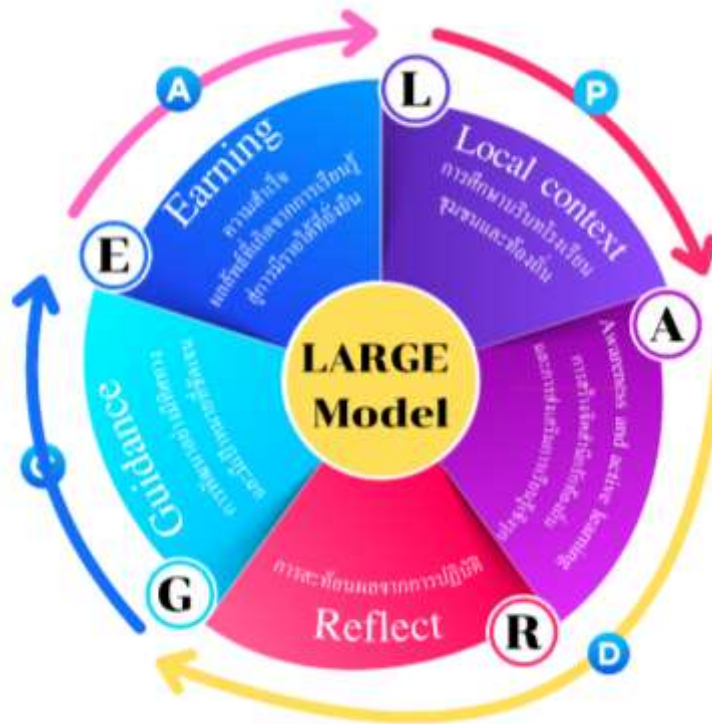
Management (การบริหารจัดการ)

หมายถึง กระบวนการวางแผน จัดระบบ ควบคุม และประเมินผลการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ นวัตกรรมหรือแนวปฏิบัติที่เป็นเลิศบรรลุผลตามเป้าหมาย



ภาพที่ ๑ กระบวนการบริหารจัดการศึกษา

นวัตกรรม “ขนมศิลป์ถิ่นบรบือ” จึงถูกออกแบบภายใต้รูปแบบ “LARGE Model” ซึ่งเป็นกรอบการทำงานที่ช่วยให้นักเรียนได้เรียนรู้ในบริบทท้องถิ่น (Local Context) ปลุกจิตสำนึกและเรียนรู้เชิงรุก (Awareness & Active Learning) สะท้อนผลการเรียนรู้ (Reflect) พัฒนาทักษะอย่างมีทิศทาง (Guidance) และสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน (Earning) LARGE Model จึงเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้นักเรียน ครู โรงเรียน และชุมชน สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติ การประเมินผล ไปจนถึงการต่อยอดเชิงอาชีพ และความยั่งยืนของผลิตภัณฑ์



ภาพที่ ๒ LARGE Model ขนมศิลป์ถิ่นบรบือ เสริมทักษะ สร้างรายได้ สู่ความยั่งยืน

๑. L – Local Context : ศึกษาบริบทท้องถิ่น

- ๑.๑ วิเคราะห์ภูมิปัญญาด้านการทำขนมไทย และวัตถุดิบท้องถิ่นของบรบือ
- ๑.๒ สัมภาษณ์ชุมชน แหล่งวัตถุดิบ และผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ๑.๓ รวบรวมข้อมูลความต้องการและความสนใจของนักเรียนและผู้ปกครอง
- ๑.๔ วางแผนเชิงกลยุทธ์เพื่อเชื่อมโยงทรัพยากรท้องถิ่นกับการเรียนรู้

๒. A – Awareness & Active Learning : การสร้างจิตสำนึกและเรียนรู้เชิงรุก

- ๒.๑ จัดกิจกรรมให้นักเรียนเรียนรู้เชิงปฏิบัติ เช่น
 - การเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม
 - การซั้ ตวง วัด และเตรียมวัตถุดิบ
 - การผสมและกวนแป้ง การนึ่ง/อบขนม
- ๒.๒ ส่งเสริมให้นักเรียนมี ความรับผิดชอบและความคิดสร้างสรรค์
- ๒.๓ บูรณาการความรู้หลายวิชา (วิทย์ คณิต ศิลปะ ภาษาไทย)
- ๒.๔ จัดกิจกรรมการตลาดทำซ้ำ เพื่อสร้างความมั่นใจและทักษะ

๓. R – Reflect : การสะท้อนผลจากการปฏิบัติ

- ๓.๑ จัดกิจกรรม Reflection ให้นักเรียนบันทึกผลการเรียนรู้
- ๓.๒ วิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไข เช่น ปรับสูตรขนมหรือปรับวิธีการผลิต
- ๓.๓ ครูและเพื่อนร่วมทีมช่วยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ
- ๓.๔ ใช้ผลสะท้อนนี้ในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์และกระบวนการ

๔. G – Guidance : การพัฒนาอย่างมีทิศทาง

- ๔.๑ ครูและผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำด้านการผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการบริหารจัดการ
- ๔.๒ นักเรียนจัดทำ แผนการผลิตและการตลาด
- ๔.๓ กำหนดเป้าหมายการเรียนรู้และเป้าหมายทางอาชีพ
- ๔.๔ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและเอกลักษณ์ท้องถิ่น

๕. E – Earning : การสร้างรายได้และความยั่งยืน

- ๕.๑ ทดลองจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในโรงเรียน ชุมชน หรือกิจกรรมตลาดนัด
- ๕.๒ นักเรียนคำนวณต้นทุน-กำไร และวิเคราะห์ผลการขาย
- ๕.๓ ประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคและปรับปรุงผลิตภัณฑ์
- ๕.๔ วางแผนต่อยอด เช่น การจัดตั้งชมรมขนมไทย หรือการเชื่อมโยง Soft Power ท้องถิ่น

๖. ผลการดำเนินการ/ผลสัมฤทธิ์

สรุปผลการดำเนินงาน

การศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะนักเรียนด้านการทำขนมไทย พร้อมสร้างรายได้ระหว่างเรียน โดยใช้ LARGE Model เป็นกรอบการดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย ๕ มิติหลัก ได้แก่ Local Context, Awareness & Active Learning, Reflect, Guidance และ Earning

ผลการดำเนินงานพบว่า

๑. การเรียนรู้ของนักเรียน

- ๑.๑ ร้อยละ ๙๒.๔๑ ของนักเรียนสามารถเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Active Learning) ในการทำ “ขนมศิลป์ถิ่นบรือ” ครบทุกขั้นตอน
- ๑.๒ ร้อยละ ๗๔.๓๘ ของนักเรียนสามารถคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย และสร้างรายได้จากจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครือข่ายความร่วมมือกับชุมชน

๒. การมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง

- ๒.๑ ร้อยละ ๘๗.๗๑ ของผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพนักเรียน ความพึงพอใจของผู้บริโภค
- ๒.๒ ร้อยละ ๘๘.๑๖ ของผู้บริโภคมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ขนมศิลป์ถิ่นบรือในระดับ “มากที่สุด”

๓. คุณภาพและความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

- ๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและเอกลักษณ์ท้องถิ่น สามารถต่อยอดเชิงธุรกิจหรือสร้างรายได้

ข้อสรุป

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะนักเรียนด้านการทำขนมไทย พร้อมสร้างรายได้ระหว่างเรียน ภายใต้กรอบการดำเนินงาน LARGE Model ซึ่งประกอบด้วย ๕ มิติหลัก ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์บริบทท้องถิ่น (Local Context) การสร้างจิตสำนึกและเรียนรู้เชิงรุก (Awareness & Active Learning) การสะท้อนผลจากการปฏิบัติ (Reflect) การพัฒนาอย่างมีทิศทาง (Guidance) และการสร้างรายได้และความยั่งยืน (Earning)

นวัตกรรม “ขนมศิลป์ถิ่นบรือ” เป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการปฏิบัติจริงของนักเรียนควบคู่ไปกับการสร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น ผลการดำเนินงานพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่สามารถเรียนรู้และปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ ร้อยละ ๙๒.๔๑ ของนักเรียนสามารถทำขนมศิลป์ถิ่นบรือครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสมส่วนผสม การขึ้นรูป การตกแต่ง ไปจนถึงการบรรจุภัณฑ์ แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการนำความรู้ไปใช้จริงและทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์

นอกจากนี้ นักเรียนยังสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเชิงธุรกิจ ร้อยละ ๗๔.๓๘ สามารถคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย และประเมินผลกำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างแม่นยำ ส่งผลให้โครงการไม่เพียงสร้างทักษะด้านการปฏิบัติเท่านั้น แต่ยังเสริมสร้างความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ขั้นพื้นฐานและการบริหารธุรกิจขนาดเล็ก

การดำเนินงานของกิจกรรมได้รับความร่วมมือจากผู้เกี่ยวข้องอย่างเข้มแข็ง ร้อยละ ๘๗.๗๑ ของครูผู้ปกครอง และชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเรียนรู้ ทำให้เกิดเครือข่ายสนับสนุนที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพการเรียนรู้ของนักเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ความพึงพอใจของผู้บริโภคก็เป็นอีกหนึ่งตัวชี้วัดความสำเร็จที่ชัดเจน โดยร้อยละ ๘๙.๑๖ ของผู้บริโภคประเมินผลิตภัณฑ์ขนมศิลป์ถิ่นบรือในระดับ “มากที่สุด” สะท้อนให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์มีรสชาติและคุณภาพที่ตรงตามความต้องการของตลาด

ที่สำคัญ ผลิตภัณฑ์ขนมศิลป์ถิ่นบรือทั้งหมดร้อยละ ๑๐๐ มีคุณภาพและสะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่น สามารถต่อยอดเชิงธุรกิจและสร้างรายได้ให้กับนักเรียนและชุมชนได้อย่างยั่งยืน นับได้ว่าโครงการนี้ประสบความสำเร็จในทุกมิติ ทั้งด้านการเรียนรู้ของนักเรียน การมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง ความพึงพอใจของผู้บริโภค และการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าและเอกลักษณ์

โดยสรุป นวัตกรรม “ขนมศิลป์ถิ่นบรือ” ไม่เพียงช่วยพัฒนาทักษะการปฏิบัติจริงของนักเรียน แต่ยังส่งเสริมการสร้างรายได้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างครบวงจร เป็นแบบอย่างของการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงระหว่างทักษะชีวิต การประกอบอาชีพ และเศรษฐกิจชุมชนได้อย่างยั่งยืน