

## หลักสูตรฝึกอบรมการทำพุดดิ้งนมสด จำนวน 9 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

ปัจจุบันการประกอบอาชีพอิสระและอาชีพเสริมได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้น ประชาชนจึงต้องการทักษะอาชีพที่สามารถนำไปสร้างรายได้จริง ใช้งบประมาณไม่สูง และเริ่มต้นได้ง่าย

พุดดิ้งนมสด เป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย มีรสชาติหวานหอม เนื้อนุ่มรับประทานง่าย และสามารถพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าได้ วัตถุดิบหลักหาได้ง่ายในท้องถิ่น โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีมะพร้าวอ่อนจำหน่ายอย่างแพร่หลาย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำพุดดิ้งนมสด จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการผลิตขนมเพื่อจำหน่าย สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบที่ปฏิบัติได้จริง โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้จากการลงมือทำ เพื่อให้ประชาชนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้ทันทีเนื้อหาครอบคลุมตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การคำนวณต้นทุนการผลิต ขั้นตอนการทำพุดดิ้งนมสดอย่างถูกสุขลักษณะ การบรรจุภัณฑ์และการเพิ่มมูลค่าสินค้า การตั้งราคาจำหน่ายและการวางแผนการตลาดเบื้องต้น หลักสูตรเน้นให้ประชาชนสามารถผลิตสินค้าได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ พร้อมทั้งมีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุนและการจำหน่าย เพื่อให้สามารถสร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

### จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายขั้นตอนและกระบวนการทำพุดดิ้งนมสดและปฏิบัติการทำพุดดิ้งนมสดได้ด้วยตนเองอย่างถูกต้อง
2. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
3. พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า
4. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำพุดดิ่งนมสด	อธิบายความเป็นมาของการทำพุดดิ่งนมสดได้	ความเป็นมาของการทำพุดดิ่งนมสด	วิทยากรบรรยาย	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำพุดดิ่งนมสด 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำพุดดิ่งนมสด 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	30 นาที	1 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนและกระบวนการทำพุดดิ่งนมสด	อธิบายขั้นตอนการทำพุดดิ่งนมสดได้	การทำพุดดิ่งนมสด	วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำพุดดิ่งนมสด	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
4	ปฏิบัติการทำพุดดิ่งนมสด	ปฏิบัติการทำพุดดิ่งนมสดได้	ปฏิบัติการทำพุดดิ่งนมสด	1. วิทยากรสาธิตการทำพุดดิ่งนมสดและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
5	คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่าย	คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้	การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุนกำไร	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดทาหรือจัดทาการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	1.วิทยากรอธิบายการจัดทา/จัดทาและเทคนิคของการทาบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทาบรรจุหีบห่อ	30 นาที	30 นาที

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม