

หลักสูตรฝึกอบรมการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปัจจุบันการประกอบอาชีพอิสระและอาชีพเสริมได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้น ประชาชนจึงต้องการทักษะอาชีพที่สามารถนำไปสร้างรายได้จริง ใช้งบประมาณไม่สูง และเริ่มต้นได้ง่าย

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อนเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย มีรสชาติหวานหอม นุ่มนุ่มรับประทานง่าย และสามารถพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าได้ วัตถุดิบหลักหาได้ง่ายในท้องถิ่น โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีมะพร้าวอ่อนจำหน่ายอย่างแพร่หลาย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการผลิตขนมเพื่อจำหน่าย สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบที่ปฏิบัติได้จริง โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้จากการลงมือทำ เพื่อให้ประชาชนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้ทันทีเนื้อหาครอบคลุมตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การคำนวณต้นทุนการผลิต ขั้นตอนการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อนอย่างถูกสุขลักษณะ การบรรจุภัณฑ์และการเพิ่มมูลค่าสินค้า การตั้งราคาจำหน่ายและการวางแผนการตลาดเบื้องต้น หลักสูตรเน้นให้ประชาชนสามารถผลิตสินค้าได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ พร้อมทั้งมีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุนและการจำหน่าย เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ได้อย่างเป็นรูปธรรม

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายขั้นตอนและกระบวนการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อนได้อย่างถูกต้อง
2. ปฏิบัติการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อนได้ด้วยตนเอง
3. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
4. พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า
5. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	อธิบายความเป็นมาของการทำพุดding มะพร้าวอ่อนได้	ความเป็นมาของการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยาย	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำพุดding มะพร้าวอ่อน 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำพุดding มะพร้าวอ่อน 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	30 นาที	1 ชั่วโมง
3	ขั้นตอนและกระบวนการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	อธิบายขั้นตอนการทำพุดding มะพร้าวอ่อนได้	การทำพุดding มะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
4	ปฏิบัติการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	ปฏิบัติการทำพุดding มะพร้าวอ่อนได้	ปฏิบัติการทำพุดding มะพร้าวอ่อน	1. วิทยากรสาธิตการทำพุดding มะพร้าวอ่อนและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
5	คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่าย	คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้	การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุนกำไร	30 นาที	30 นาที
6	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	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.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม