

หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการทำมะพร้าวแก้ว จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่ผูกพันกับวิถีชีวิตไทยมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะ "มะพร้าวทึนทึก" ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำขนมไทยหลากหลายชนิด "มะพร้าวแก้ว" ถือเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยรสชาติที่หวานมันและเก็บรักษาได้นาน

ในปัจจุบัน กระแสการบริโภคอาหารที่เน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติและ การสนับสนุนสินค้าชุมชน (OTOP) กำลังได้รับความนิยม การพัฒนาทักษะการทำมะพร้าวแก้วให้มีมาตรฐาน ทั้งในด้านรสชาติ ความสะอาด และการเพิ่มมูลค่าด้วยสีสังจากสมุนไพร จึงเป็นช่องทางสำคัญในการสร้างอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก เพื่อยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

หลักการของหลักสูตร

- เน้นการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Active Learning): สัดส่วนการเรียนรู้เน้นการฝึกทักษะจริงถึง 70% เพื่อให้เกิดความชำนาญ
- การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น: สนับสนุนการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนมาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added)
- มาตรฐานสุขอนามัย: ยึดหลักความสะอาดและปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารเป็นสำคัญ
- การพึ่งพาตนเอง: มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อมได้ด้วยต้นทุนที่ไม่สูงนัก

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ทักษะ และเทคนิคในการทำมะพร้าวแก้วที่มีคุณภาพ
- เพื่อส่งเสริมการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า
- เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพและลดรายจ่ายในครัวเรือน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี : 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ : 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ปฐมนิเทศและทดสอบก่อนเรียน	เพื่อเตรียมความพร้อมและวัดพื้นฐาน	- วัดจุดประสงค์หลักสูตรและแนวทางการทำเป็นอาชีพ - แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-test)	- วิทยากรชี้แจงกิจกรรม - ผู้เรียนทำแบบทดสอบ	25	นาที่
2	ความรู้พื้นฐานและวัสดุอุปกรณ์	ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบได้อย่างเหมาะสม	ความรู้ทั่วไป - การเลือกวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกมะพร้าว และ สุขอนามัย	- บรรยายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัสดุดิบได้อย่างเหมาะสมพร้อมทั้งบอกข้อดี และข้อเสียของวัสดุและ อุปกรณ์ที่นำมาใช้	15	นาที่
3	การเตรียม วัสดุดิบ	ผู้เรียนเลือก วัสดุดิบได้อย่าง ถูกต้อง มีคุณภาพ	- ทุดมะพร้าวให้เป็นเส้นเพื่อนำมาทำมะพร้าวแก้ว - สกัดสีจากสมุนไพร	- สาธิตการทุดมะพร้าวให้เป็นเส้นสวยงาม - สาธิตการสกัดน้ำสมุนไพร		2 ชั่วโมง
4	การทำมะพร้าวแก้ว	ผู้เรียนสามารถทำ กวนมะพร้าวแก้ว ได้ดีและมีคุณภาพ	- การกวนน้ำเชื่อม - การกวนมะพร้าวในน้ำเชื่อม	- สาธิตการทำมะพร้าวแก้ว - บรรจุสินค้าในบรรจุภัณฑ์		3 ชั่วโมง
5	การตลาด การคิดทุน และ ทดสอบหลังเรียน	สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและ วัตถุประสงค์ได้	- การคำนวณต้นทุน: (วัสดุ + แรงงาน) x กำไร - ช่องทางการขายในชุมชน และออนไลน์ - แบบทดสอบหลังเรียน (Post-test)	สรุปทเรียน วิจาร์ณ ผลงาน และสอนการตั้ง ราคา - ประเมินผล: ทำแบบทดสอบหลังเรียน	20	นาที่

สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. เว็บไซต์ /youtube
3. หลักสูตร

การวัดผลประเมินผล

1. คะแนนเปรียบเทียบจากแบบทดสอบก่อนและหลังเรียน
2. ประเมินจากชิ้นงาน
3. การสังเกตการมีส่วนร่วมและความตั้งใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 (ประมาณ 5 ชั่วโมงขึ้นไป)
2. คะแนนทดสอบหลังเรียนผ่านเกณฑ์ร้อยละ 60 ขึ้นไป
3. มีผลงานที่สำเร็จตามมาตรฐานอย่างน้อย 5-10 ชิ้น

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม