

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำพุดตั้งนมสด (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน\*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุสกร โคตรชมภู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

# หลักสูตรการทำพุดดิ้งนมสด จำนวน 12 ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

#### 1. ความเป็นมา

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยม และไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งขันกับเวลา เผชิญกับความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอกบ้าน การรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ไม่ใช่เพียงแต่ความอึดท้องเท่านั้น ผู้บริโภครุ่นใหม่มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อมภายนอก ก็ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป คือ การได้รับอิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึง เรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทยคุ้นเคยทั้งอาหารไทย และอาหารจากประเทศตะวันตก สามารถสังเกตได้จากกลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน ทำให้พุดดิ้งเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เสน่ห์ของขนมหวานนั้นไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สี สันการตกแต่งและรูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็ เป็นปัจจัยสำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี รูปแบบแพ็คเกจจิ้งที่สวยงามนั้น ก็สามารถทำให้ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภคขนมหวานสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ฐานผู้บริโภคกว้าง นอกจากนี้อีกปัจจัยที่ทำให้ขนมหวานได้รับความนิยม ก็คือ ขนมหวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้ ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอสังขม จึงส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการทำพุดดิ้งนมสดที่สามารถจำหน่ายและทำเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวของตนเองได้

#### 2. หลักการของหลักสูตร

2.1 เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนอกหลักสูตรควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.2 เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

2.3 เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### 3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

3.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3.2 ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

3.3 มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

3.4 มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### ๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

4.1 ประชาชนผู้มีอาชีพหลักและต้องการอาชีพเสริม

4.2 กลุ่มเป้าหมายเดิมที่ต้องการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

#### 5. ระยะเวลา จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

#### 6. โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพุดดิ่งนมสด 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำพุดดิ่งนมสด 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพุด ดิ่งนมสด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเองโดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตาม ลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของ แต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	1
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพุดดิ่งนมสด	2.1บอกอุปกรณ์การทำพุดดิ่งนมสดเพื่อการค้า 2.2บอกวิธีการทำพุดดิ่งนมสด	2.1 อุปกรณ์ในการทำพุดดิ่งนมสดเพื่อการค้า 2.2 วิธีการทำพุดดิ่งนมสด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำพุดดิ่งนมสดเพื่อการค้าพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.2 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	1
4.	โครงการประกอบอาชีพการทำพุดดีงนมสด	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	1	2
5.	รูปแบบและวิธีการทำการทำพุดดีงนมสด	1.อธิบายรูปแบบและขั้นตอนของการทำการทำพุดดีงนมสด 2.สามารถปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำพวงมาลัยผ้าขาวม้าได้ 3.ผู้เรียนสามารถจัดจำหน่ายได้	1.รูปแบบและขั้นตอนของการทำการทำพุดดีงนมสด 2.การตลาดและการจัดจำหน่าย	การบรรยายและฝึกปฏิบัติ	1	1
			รวม		4	8

## 7.การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 7.1 ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
- 7.2 การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- 7.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 7.4 ฝึกปฏิบัติจริง

## 8.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

8.1 ใบความรู้

8.2 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

8.3 วิทยากร

## 9.การวัดผลและประเมินผล

9.1 การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

9.2 การประเมินผลระหว่างจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

9.3 ชิ้นงาน การสังเกต

## 10.เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

10.1 ผู้เรียนมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด

10.2 ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

10.3 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ

10.4 ประเมินผลผลงาน / ชิ้น

## 11.หลักฐานการผ่านการอบรม

11.1 หลักฐานการประเมินผล

11.2 วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน กศน.

11.3 ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนจบหลักสูตร

## 12.การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น