แบบ พต.3

หลักสูตรวิชาการทำมะพร้าวแก้วหลากรส

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิชาการทำมะพร้าวแก้วหลากรส จำนวน ๑๕

ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอมายอ

ความเป็นมา

สภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การส่งเสริมอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชนในระดับฐานรากถือเป็นนโยบายสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ตำบลลางา จังหวัดปัตตานี ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ มีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญคือ "มะพร้าว" ซึ่งมีปริมาณมากในท้องถิ่น แต่ที่ผ่านมาเกษตรกรและประชาชนมักจำหน่ายในรูปแบบผลสดหรือเนื้อมะพร้าวแห้ง ซึ่งได้ราคาต่ำและผันผวนตามกลไกตลาด อีกทั้งยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต

นอกจากนี้ ประชาชนวัยแรงงานในตำบลลางาส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีภาระในการดูแลครอบครัว การประกอบอาชีพที่ต้องเดินทางไกลหรือใช้เวลานานอาจไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิต การฝึกทักษะอาชีพที่สามารถทำได้ที่บ้าน ใช้เงินลงทุนน้อย และใช้วัตถุดิบในชุมชน จึงเป็นทางออกที่เหมาะสมที่สุด

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลลางา จึงได้จัดทำหลักสูตร "การทำมะพร้าวแก้วหลากรส" ขึ้น โดยมุ่งเน้นการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวแก้วแบบดั้งเดิม ให้มีความทันสมัยและน่าสนใจยิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่มรสชาติและสีสันที่หลากหลาย (รสดั้งเดิม, รสธรรมชาติ, รสแฟนซี) เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่และขยายตลาดของฝากให้กว้างขวางขึ้น
หลักสูตรนี้จึงไม่ใช่เพียงการสอนทำขนม แต่เป็นการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยีการอาหารสมัยใหม่ เพื่อสร้าง "อัตลักษณ์สินค้าชุมชน" นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชนตำบลลางาได้อย่างยั่งยืน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความชำนาญ

๒. เป็นหลักสูตรที่ยึดความต้องการของชุมชนเป็นฐาน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นตำบลลางา

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นความคิดสร้างสรรค์ ในการพัฒนารสชาติและรูปแบบบรรจุภัณฑ์

๔. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมในครอบครัวและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการ**ทำมะพร้าวแก้วหลากรส**

2. **เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกลุ่มเป้าหมายให้ดีขึ้นนำไปสู่การสร้างรายได้ การสร้างงานให้กับชุมชน เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย อยู่อย่างพอเพียง**

เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ จำนวน ๑๐ คน
- แม่บ้านที่ต้องการหารายได้เสริม จำนวน ๔ คน
- จปฐ. จำนวน ๑ คน

รวม ๑๕ คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- **กลุ่มเป้าหมาย**มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพซึ่งก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัวและชุมชน

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	**ความเป็นมาของอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส**	1. ผู้เรียนสามารถอธิบาย ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพได้ 2. ผู้เรียนสามารถระบุแหล่งเรียนรู้ที่พบเห็นในท้องถิ่นได้ 3. ผู้เรียนสามารถยกตัวอย่าง แหล่ง เรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ และ**รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของตลาด**	**๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส** **- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส** - แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา ท้องถิ่นสำหรับศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ **- รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของตลาด**	**1.ขั้นนำ** ๑.๑ **วิทยากรอธิบายพร้อม นำเสนอเอกสาร สื่อ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพและ แนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ**มะพร้าวแก้วหลากรส **๑.๒ รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของตลาดและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนการทำ**มะพร้าวแก้วหลากรส **2.ขั้นสอน** 2.1 วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของอาชีพมะพร้าวแก้วหลากรส 2.2 วิทยากรให้ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ**การทำ**มะพร้าวแก้วหลากรส **3.ขั้นสรุป** 3.1 ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	**ทักษะการประกอบอาชีพ** **- การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดิม)**	2.1. ผู้เรียนสามารถอธิบายการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวได้อย่างถูกต้อง 2.2. ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดิม) **๒.๓. ผู้เรียนสามารถอธิบายและลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดิม)ได้**	2.1 วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว 2.2 ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดม) 2.3 ขั้นตอนการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสดั้งเดิม)**	**๑.ขั้นนำ** **๑.๑ วิทยากรชวนผู้เรียนแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและความต้องการของตลาด** **๒.ขั้นสอน** **๒.๑ วิทยากรอธิบายการ**แปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว **๒.๒ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดิม) **๒.๓ วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสดั้งเดิม) **๒.๔ ผู้เรียนชมสื่อ** you tube https://www.youtube.com/watch?v=HC9kSjc_p-w **๒.๕ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสดั้งเดิม)**	๑	3

				๒.๖ วิทยากรประเมินผลการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสดั้งเดิม) ของผู้เรียน** **3.ขั้นสรุป** 3.1 ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสดั้งเดิม)**		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	**ทักษะการประกอบอาชีพ** **- การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ)**	2.๑. ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ) **๒.๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายและลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ)ได้**	2.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ) 2.๒ ขั้นตอนการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสธรรมชาติ)**	**๑.ขั้นนำ** **๑.๑ วิทยากรชวนผู้เรียนแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและความต้องการของตลาด** **๒.ขั้นสอน** **๒.๑ วิทยากรอธิบายการ**แปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว **๒.๒ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ) **๒.๓ วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสธรรมชาติ) **๒.๔ ผู้เรียนชมสื่อ** you tube https://www.youtube.com/watch?v=Z9vr-c-6LXg **๒.๕ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสธรรมชาติ)**	๑	๓

				๒.๖ วิทยากรประเมินผลการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสธรรมชาติ) ของผู้เรียน** **3.ขั้นสรุป** 3.1 ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสธรรมชาติ)**		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	**ทักษะการประกอบอาชีพ** **- การทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี)**	2.๑. ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี) **๒.๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายและลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี) ได้**	2.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี) 2.๒ ขั้นตอนการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสแฟนซี)**	**๑.ขั้นนำ** **๑.๑ วิทยากรชวนผู้เรียนแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและความต้องการของตลาด** **๒.ขั้นสอน** ๒.๑ วิทยากรอธิบายการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว ๒.๒ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี) ๒.๓ วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำมะพร้าวแก้วหลากรส (รสแฟนซี) **๒.๔ ผู้เรียนชมสื่อ** you tube https://www.youtube.com/watch?v=HC9kSjc_p-w **๒.๕ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ**การทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสแฟนซี)** **๒.๖ วิทยากรประเมินผลการ**ทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสแฟนซี) ของผู้เรียน** **3.ขั้นสรุป**	๑	3

				3.1 ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำมะพร้าวแก้วหลากรส **(รสแฟนซี)**		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	**การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ**	3.1 ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการ**ทำมะพร้าวแก้วหลากรส** ประกอบอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	- การบริหารจัดการตลาด - สำรวจแหล่งเงินทุน - กำหนดมาตรฐานชิ้นงาน - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - การบริหารจัดการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และผู้ใช้บริการ - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การสั่งออเดอร์การตลาด	1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้แก่ผู้เรียน เรื่อง 1.1 วิเคราะห์ กลุ่มเป้าหมายและวางแผน ช่องทางการช่อง ทางการประกอบอาชีพ 1.2 สร้างเนื้อหา ประชาสัมพันธ์ และนำเสนอ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ได้อย่าง น่าสนใจ 2. การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายที่เหมาะสม และตระหนักถึงความสำคัญ ของการบริการลูกค้า โดยจะมีครูผู้สอนคอยเป็นโค้ช ส่งเสริมและให้คำแนะนำแก่ผู้เรียน หาช่องทางการตลาด เช่น ตลาดออนไลน์ การขายแบบรับออเดอร์ ทุกช่องทาง 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติในการบริหารจัดการตลาด ขายตามร้านค้า และร้านขายออนไลน์ - กำหนดมาตรฐานชิ้นงาน ออกแบบฉลากสินค้าพร้อมแพ็คเกจจิ้งที่สวยงาม - เรียนรู้คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - เข้าใจหลักการในการบริหารจัดการตลาดร้านค้าและออนไลน์	๑	1

				- สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนและผู้ใช้บริการ - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - วิทยากรเปิดประเด็นให้ ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนความรู้และร่วมกันสรุปองค์ความรู้ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ และศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบ วิธีการ**ทำมะพร้าวแก้วหลากรส**
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจาการปฏิบัติจริง และได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(นางสาวปัตมาวาดี สาแม)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ หัวหน้างานอาชีพ

(นางสาวนูรีซัน สาเมาะ)
ครู

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายอับดุลวาริส เจ๊ะอุบง)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอมายอ