

หลักสูตรเต้าหูนมสด จำนวน 12 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

เต้าหูนมสด หรือ “เต้าหูนมสด” ถือว่าเป็นของหวานที่คนไทยรู้จักกันดีจากผู้ประกอบการที่ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ด โดยครองส่วนแบ่งการตลาดในทุกรูปแบบ ไม่ว่าทั้งตลาดใหญ่ ที่กระจายสินค้าทั่วประเทศ และตลาดเล็กอย่างการขายในชุมชนหรือภายในจังหวัด “เต้าหูนมสด” กับ “เต้าหอยฟรุตสลัด” คืออาหารหวานชนิดเดียวกัน แต่เต้าหูนมสดเป็นเต้าหอยยุคพัฒนาเปลี่ยนรูปแบบจากเดิมให้ดูทันสมัย เปลี่ยนชื่อให้ดูมีคุณค่ามากขึ้น อิงกับนมสดแบบเดียวกับร้านที่ขายนมสด พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ในถ้วยพลาสติกมีฝาปิด ขึ้นอยู่กับการออกแบบทางการตลาดที่สร้างจุดเด่นและดึงดูดใจกลุ่มลูกค้าแหล่งต่าง ๆ

ในปัจจุบัน เด็กไทยมีนิสัยการกินไม่ถูกต้องโดยเฉพาะเด็กในเขตเมืองใหญ่ที่รับประทานอาหารที่ไร้ซึ่งคุณค่าประโยชน์ ทั้งขนม อาหารขยะหรือที่รู้จักกันในชื่อ "fast food" อาจมาจากหลายปัจจัยที่ทำให้เด็กไทยติดอาหารพวกนี้ จนไม่ชอบทานอาหารจานหลัก ที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นส่วนประกอบโดยเฉพาะผักและผลไม้ที่เด็กส่วนใหญ่ไม่ชอบนัก ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้จัดทำหลักสูตรเต้าหูนมสดจำนวน 12 ชั่วโมง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการในพื้นที่ ซึ่งมีกระแสความนิยมอาหารเพื่อสุขภาพและขนมหวานที่มีรสชาติอร่อย ชวนรับประทาน และสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจอิสระ ซึ่งเป็นการพัฒนารูปแบบของการทำเต้าหอยแบบเก่าให้มีคุณค่าและน่ารับประทานมากขึ้น โดยเพิ่มเนื้อของผลไม้แห้งหลากหลายชนิด เช่น ฝรั่ง สตอร์เบอร์รี่ องุ่น แอปเปิ้ล กล้วยหอม สับปะรด กีวี ฯลฯ ที่เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินซี แร่ธาตุและเป็นวิตามินที่เหมาะสมแก่เด็กเพราะช่วยเสริมสร้างความคิดสติปัญญา และช่วยต่อต้านโรคหวัด โดยผู้บริโภคจะได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์จากการนำผลไม้แห้งใส่ตกแต่งหน้าของเต้าหอย อีกทั้งยังได้รับสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย มีคุณค่าทางโภชนาการจากนมที่เป็นส่วนประกอบในการทำเต้าหูนมสดอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ทักษะพื้นฐานในการทำงานมีนิสัยรักการทำงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2. มีความรู้ และนำความรู้ไปปรับใช้กับการดำรงชีวิต สร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

....กลุ่มเป้าหมาย/

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 12 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเต้าหอยนมสดและคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี	1. บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของเต้าหอยนมสดได้ 2. บอกคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดีได้	1. ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของเต้าหอยนมสด 2. คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของเต้าหอยนมสด และคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารประกอบการเรียนรู้และสนทนาแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	45 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเต้าหอยนมสด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ทำเต้าหอยนมสด	45 นาที	
3	เต้าหอยนมสดและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำเต้าหอยนมสดได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 3. สามารถออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva ได้	1. การทำเต้าหอยนมสด 1.1 วัตถุดิบและส่วนผสม 1.2 การทำเต้าหอยนมสดสูตรต่าง ๆ 1.3 การทำเต้าหอยฟรุตสลัด 2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำเต้าหอยนมสด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำเต้าหอยนมสด 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์	30 นาที	9 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม 2.3 การออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva	4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ตัวอย่าง นมสดที่เหมาะสม สวยงาม 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva 6. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิตรายต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย ตัวอย่างนมสดได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขายได้	1. การคิตรายต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิตรายต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกทักษะการคิตรายต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-