

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร เบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าว 20 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2567 มุ่งเน้นอาชีพเพื่อการมีงานทำ อย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญ กับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้เกษตรกรรวมอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการที่สอดคล้องกับผู้เรียน ความต้องการ และศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ตลอดจน สร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพมีการกำกับ ติดตามและรายงานผล การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงาน ทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

อาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพรมะพร้าว เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้นำสมุนไพรมะพร้าวที่มีประโยชน์เป็นการบำรุงร่างกายได้รับประทานสมุนไพรมะพร้าวที่มีประโยชน์ การนำสมุนไพรมะพร้าวมาทำเป็นอาหาร เพื่อให้มีการใช้งานที่หลากหลาย ขึ้น สมุนไพรมะพร้าวมีหลายชนิด และมีสรรพคุณทางยาแตกต่างกัน ดังนั้น การกลั่น สีและชื่อสมุนไพรมะพร้าว จึงเป็นสิ่งสำคัญ การทำเบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าวเป็นการแปรรูปอาหารให้มีคุณภาพ เพื่อให้เกิดผลดีต่อการคงไว้ซึ่งคุณค่า และสรรพคุณ ของพืชสมุนไพรมะพร้าว โดยการรับประทาน ประชาชนหันมานิยมรับประทานสมุนไพรมะพร้าวมากขึ้น

หลักสูตรการเรียนรู้เรื่อง เบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าว เป็นหลักสูตรที่จะสร้างสรรค์อาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพรมะพร้าวซึ่งเป็นที่ยอมรับในท้องตลาด เช่น การใช้งาน การใช้ผักปลอดสารพิษ เป็นส่วนประกอบ ซึ่งแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้นจะทำให้หลักสูตรนี้ เป็นทางเลือกอีกหนึ่งอาชีพแก่ประชาชนที่สนใจหารายได้เพิ่ม

ในการนี้ ศูนย์ สกร.อำเภอแม่ทา จึงจัดทำหลักสูตร เบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าว จำนวน 20 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรมะพร้าว เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรมะพร้าวและเพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำเบเกอรี่สมุนไพรมะพร้าว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ฐานการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. จากการมีส่วนร่วม ผู้เข้าร่วมโครงการ
2. จากแบบติดตามผู้เข้าร่วมโครงการ
3. จากแบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบประเมินความรู้และทักษะ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในระดับ ดีขึ้นไป
2. ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 มีความรู้ และทักษะ ตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางดวงใจ จันทา)

ครู ศกร.ตำบลทาชูเงิน

ลงชื่อ.....เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาทวม)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ว่าที่ร้อยตรี.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

โครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร เบเกอรี่สุมุนไพร 20 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่สุมุนไพร	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำเบเกอรี่สุมุนไพรได้	ประวัติและความสำคัญของกรทำเบเกอรี่สุมุนไพร	วิทยากรบรรยาย เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับสุมุนไพรต่างๆที่สามารถนำมาเป็นส่วนประกอบของอาหารได้	2	3
2. อุปกรณ์และการเก็บรักษา	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในขั้นตอนการทำเบเกอรี่สุมุนไพรได้	อุปกรณ์และการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยาย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่สุมุนไพร	1	2
3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการคำนวณต้นทุน	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมทราบถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปสุมุนไพรให้ทราบถึงวิธีการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์และต้นทุนเบเกอรี่สุมุนไพร	การเตรียมวัตถุดิบและการเตรียมอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่สุมุนไพร	วิทยากรบรรยาย -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการคัดเลือกวัตถุดิบ	2	2
4. การทำเบเกอรี่สุมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกิดทักษะ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่สุมุนไพร	กาทำเบเกอรี่สุมุนไพร - ส่วนผสม อัตราส่วน - ขั้นตอนการทำเบเกอรี่สุมุนไพร - การบรรจุและบรรจุภัณฑ์	-วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำเบเกอรี่ ส่วนผสมสูตรผสม และการทำเบเกอรี่สุมุนไพรรูปแบบต่างๆ -การบรรจุเบเกอรี่สุมุนไพรในบรรจุภัณฑ์ และการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาเพื่อจำหน่าย	2	6