

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพ แปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ชนิด ต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพ เสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ เขวาสินรินทร์นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่ และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส บ้านโชคหัวแรต หมู่ที่ ๔ ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอ เขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๘ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</p>	<p>มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีเจตคติที่ดีในการการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพ แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๑.๒ ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จากเอกสาร จากwebsite</p> <p>๑.๓ จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๔ สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็น ต่าง ๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า 	<p>๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ระดมความคิดเห็น</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ศึกษาใบความรู้</p>	๒	

หลักสูตรแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผา ผัดแห้ง ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบการ ทำน้ำพริกแต่ละชนิด ๒.๓ การเตรียม ส่วนผสมและ วิธีการ ทำน้ำพริก แต่ละชนิด ๒.๔ บรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและวิธีการ บรรจุหีบห่อสำหรับ จำหน่าย การบรรจุ ภัณฑ์ และปิดฉลาก สินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้ สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อ วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมและขั้นตอนแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้งได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการและเทคนิค ในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูป อาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำ น้ำพริกเผาผัดแห้ง งบประมาณในการ จัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ ๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปวิชาการทำ น้ำพริกเผาผัดแห้ง ๔.การบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหาร การทำ น้ำพริกเผาผัดแห้ง ความหมายของการ บรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ ในการแปรรูป อาหาร ๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการ แปรรูปอาหาร ๓. ฝึกปฏิบัติ	๑	๗

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	<p>การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกเผาผัด แห้ง</p> <p>๓.๑ การบริหาร จัดการตลาด</p> <p>๓.๒ การจัดการ ตลาดในการแปรรูป อาหารการทำ น้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๓.๓ การจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การคิดราคา ต้นทุน</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจและฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการ ส่งเสริมการขายได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>๑. ความหมายและความสำคัญของ การตลาด</p> <p>๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓. การวางแผนการผลิต และการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนด ราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหา กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	<p>-อธิบายความหมายและ ความสำคัญของ การตลาด กระบวนการ บริหารจัดการตลาด การ วางแผนการผลิตและการ เตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>-ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและ การกำหนดราคา การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและ หากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>		๑

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	<p>โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการ</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมสอดคล้องของโครงการ</p>	<p>๑. บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้งได้</p> <p>๒. สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>๓. สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ได้</p> <p>๔. สามารถอธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ได้</p> <p>๕. สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องโครงการอาชีพได้</p>	<p>ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>- ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>-องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>-การเขียนโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>-ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง ได้</p>	<p>อธิบายความสำคัญของโครงการ ประโยชน์ของโครงการ อธิบายองค์ประกอบของโครงการ ลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาผัดแห้ง</p> <p>ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องโครงการอาชีพได้</p>	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร