

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการ และสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพ แปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน ได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
2. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส บ้านตระแบกใหญ่ หมู่ที่ 10 ตำบลเขวาสินรินทร์
อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๘ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงสา จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ แปรรูปอาหารวิชาการทำ น้ำพริกกากหมูแห้ง 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีเจตคติที่ดีในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	1.1 พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพ แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน 1.2 ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จากเอกสาร จาก website 1.3 จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 1.4 สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็น ต่าง ๆ ดังนี้ - การตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า	๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒. ระดมความคิดเห็น ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ศึกษาใบความรู้	๑	

หลักสูตรแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	<p>ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>แปรรูปอาหารวิชาการทำ</p> <p>น้ำพริกกากหมูแห้ง</p> <p>2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์ทำน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>2.3 การเตรียมส่วนผสมและ วิธีการทำน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>2.4 บรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์และปิดฉลากสินค้า</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและขั้นตอนแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้งได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการและเทคนิคในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน</p> <p>2. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์</p> <p>3. ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปวิชาการทำน้ำพริกอ่อน</p> <p>4.การบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกกากหมูแห้ง ความหมายของการบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการแปรรูปอาหาร</p> <p>๓. ฝึกปฏิบัติ</p>	๑	๒

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงสา จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง 3.1 การบริหารจัดการตลาด 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.4 การคิดราคาต้นทุน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้	1. ความหมายและความสำคัญของการตลาด 2. กระบวนการบริหารจัดการตลาด 3. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต 4. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	-อธิบายความหมายและความสำคัญของการตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต -ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย		๑

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำ น้ำพริกกากหมูแห้ง 4.1 ความสำคัญ ของโครงการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำ น้ำพริกกากหมูแห้ง 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำ น้ำพริกกากหมูแห้ง 4.3 องค์ประกอบในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกาก หมูแห้ง 4.4 การเขียนโครงการ 4.5 การประเมินความเหมาะสม สอดคล้องของโครงการ	1. บอกความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกาก หมูแห้ง ได้ 2. สามารถบอกประโยชน์ของ โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง 3. สามารถบอกองค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง ได้ 4. สามารถอธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการแปรรูป อาหารวิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง ได้ ๕. สามารถเขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้อง โครงการอาชีพได้	ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง - ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง -องค์ประกอบของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง -การเขียนโครงการประกอบ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง -ประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกกากหมูแห้ง ได้	อธิบายความสำคัญของ โครงการ ประโยชน์ของ โครงการ อธิบาย องค์ประกอบของโครงการ ลักษณะการเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพการแปรรูป อาหารวิชาการทำน้ำพริก กากหมูแห้ง ผู้เรียนสามารถเขียน โครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสม และถูกต้องได้ ประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องโครงการอาชีพ ได้	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