

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพ แปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่ และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป / ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส บ้านสตอ หมู่ที่ ๕ ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๘ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาอกากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกเผาอกากหมู ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีเจตคติที่ดีในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	๑.๑ พุดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพ แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาอกากหมู ๑.๒ ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผาอกากหมู จากเอกสาร จากwebsite ๑.๓ จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๑.๔ สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็น ต่าง ๆ ดังนี้ - การตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า	๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒. ระดมความคิดเห็น ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ศึกษาใบความรู้	๑	

หลักสูตรแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ วัตถุประสงค์การทำน้ำพริกแต่ละชนิด ๒.๓ การเตรียมส่วนผสมและ วิธีการทำน้ำพริก แต่ละชนิด ๒.๔ บรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ และปิดฉลากสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและขั้นตอนแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมูได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการและเทคนิคในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน ๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ ๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปวิชาการทำน้ำพริกอ่อน ๔. การบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกเผากากหมู ความหมายของการบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหาร ๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการแปรรูปอาหาร ๓. ฝึกปฏิบัติ	๒	๓

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกน้ำเผากากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกเผา กากหมู ๓.๑ การบริหารจัดการตลาด ๓.๒ การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกเผากากหมู ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การคิดราคาต้นทุน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้	๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด ๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด ๓. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต ๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	-อธิบายความหมายและความสำคัญของการตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต -ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย		๒

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกเผากากหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

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

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. คู่มืองานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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