

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำน้ำพริกกากหมู	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของของน้ำพริกได้ - บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความเป็นมาของการทำน้ำพริกและประโยชน์ของการทำน้ำพริก - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การสาธิต 	1 ชม.	30 นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมู 2. ขั้นตอนการปรุงอาหารน้ำพริกนรก ปลาย่าง 	<p>วิธีการทำน้ำพริกกากหมู</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. วิธีการและขั้นตอนในการทำน้ำพริกกากหมู 	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ 	1 ชม.	1 ชม.
3	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก	-เพื่อให้ประชาชนสามารถบรรจุภัณฑ์น้ำพริกได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	<p>การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก</p> <ul style="list-style-type: none"> -การออกแบบ -การบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมู 	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ 	30 นาที	30 นาที
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	-เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพทำบริหารจัดการในการประกอบอาชีพน้ำพริกกากหมู	<p>การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก</p> <ul style="list-style-type: none"> -การจำหน่ายน้ำพริก -การวางแผนการตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ 	30 นาที	1 ชม.
รวม					3	3
					6	

7. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมู
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมู
3. ใ้บทความ เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมู
4. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมู

8. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมู
2. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube ลิงค์ <https://www.youtube.com/watch?v=j2rQRaLpvFw>
เรื่อง แจกสูตรน้ำพริกกากหมู ง่ายๆ เผ็ดๆ กรอบอร่อย เก็บได้นานไม่เหม็นหืน สูตรทำขาย อาชีพ

เสริมสร้างรายได้

9. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอด
การหลักสูตร

10. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ