

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกอ่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพ แปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกอ่อง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง แปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

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

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกอ่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารวิชาการทำน้ำพริกอ่อน</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 วิชาการทำน้ำพริกอ่อน</p> <p>๑.๒ ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน จากเอกสารจากwebsite</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>	๑	

หลักสูตรแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริก อ่อน ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุประสงค์ 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 วิชาการทำน้ำพริกอ่อนได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการและเทคนิค ในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูป อาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน ๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหาร วิชาการทำ น้ำพริกอ่อน งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ และอุปกรณ์ ๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปวิชาการทำ น้ำพริกอ่อน ๔.การบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหาร การทำ น้ำพริกอ่อน ความหมายของการบรรจุ ภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ ในการแปรรูป อาหาร ๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการ แปรรูปอาหาร ๓. ฝึกปฏิบัติ	๑	๒

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	<p>การบริหารจัดการใน</p> <p>การประกอบอาชีพ</p> <p>การแปรรูปอาหาร</p> <p>การทำน้ำพริกอ่อน</p> <p>๓.๑ การบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกอ่อน</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การคิดราคาต้นทุน</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด</p> <p>๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	<p>-อธิบายความหมายและความสำคัญของการตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>-ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>		๑

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร วิชาการทำน้ำพริกอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

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