

## หลักสูตรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจังหวัด

จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

### ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขัน ได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะ ยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงาน ทำ อย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัด การศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจยิ่งมีการแข่งขันกันมาก เทำไ้ไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้น เทำนั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนา ทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป การพัฒนาอาชีพการแปรรูปอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น จึงเป็นอีกอาชีพ หนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการ สร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้าง รายได้และการมีงานทำอย่าง ยั่งยืนของประชาชน

#### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเป็รียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบ

ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร ให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตร

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร และสามารถสร้าง รายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจังหวัด

### เชิงปริมาณ

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. กลุ่มผู้พลาดโอกาส จำนวน ๓ คน
๒. กลุ่มผู้ขาดโอกาส จำนวน ๕ คน
๓. ร้อยละ ๑๐๐ ( ๘ คน ) ผ่านการอบรมตามเป้าหมายที่กำหนด

### เชิงคุณภาพ

๑. ร้อยละ ๑๐๐ ( ๘ คน ) ผ่านการอบรมและได้รับวุฒิบัตร
๒. ร้อยละ ๑๐๐ ( ๘ คน ) ผ่านการอบรมสามารถแปรรูปอาหาร

### ระยะเวลา

ระหว่างวันที่ ๓ - ๖ เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น.

### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความสำคัญของประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร
  - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
  - ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน
  - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
  - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
  - ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม

๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๙ ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร

๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่

๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร

๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ

๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร

๒.๒ ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์

๒.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์

๑) การทำจิ้งหรีดปรุงรส

๒) การทำจิ้งหรีดสมุนไพร

๓) การทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกจิ้งหรีด

๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อ

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน ๒ ชั่วโมง

๓.๑ การบริหารจัดการแปรรูปอาหาร

๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพการแปรรูปอาหาร ชนิดต่างๆ

๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหาร ชนิดต่าง ๆ

- แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ

- ความคุ้มค่า

๓.๑.๓ คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า

๓.๒.๒ การสร้างจุดขาย โลโก้

๓.๒.๓ การประชาสัมพันธ์

๓.๒.๔ การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า

๓.๒.๕ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์

๓.๒.๖ เทคนิคการขาย

๓.๒.๗ เทคนิคการตกแต่งร้าน

๓.๒.๘ การทำบัญชี รายรับ – รายจ่ายบริโภคหรือจำหน่าย

๓.๒.๙ การวางแผนการตลาด

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง

๑) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย

๒) วัตถุดิบ

๓) ราคาขาย

๔) คู่แข่งขัน

๕) การเงิน

๓.๓.๒ การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง

๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. กระบวนการสร้างความคิดรวบยอด
๒. กระบวนการปฏิบัติ
๓. กระบวนการกลุ่ม

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างการเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้าง รายได้และจบ

## หลักสูตรการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรการทดสอบภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และ ภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัก กระบวนการ เรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	วิชาช่องทาง การ ประกอบ อาชีพการ แปรรูปอาหาร	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ หลักการ แปรรูปอาหาร และ สามารถ นำไปใช้ใน การ ประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร ๑.๒.๑ ความต้องการของ ตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ	วิทยากร อธิบาย ภาคทฤษฎี	๑	
๒.	ทักษะการ ประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร	มีทักษะ ในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพ	อาชีพการแปรรูปอาหาร - การทำจิ้งหรีดปรุงรส - การทำน้ำพริกจิ้งหรีด - การทำจิ้งหรีดสมุนไพร ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๒.๒ การเตรียมวัสดุ ๒.๒.๓ การทำแปรรูปอาหาร ๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการ แปรรูปอาหาร ๒.๒ ขั้นตอนทำแปรรูปได้ ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อ การจำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากร อธิบาย ภาคปฏิบัติ		๙
๓.	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ การแปรรูป อาหาร	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีในการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการการ แปรร รูปอาหาร ๓.๑.๑ การจัดการควบคุม คุณภาพในการแปรรูปอาหาร	วิทยากร อธิบาย ภาคปฏิบัติ	๑	

			<p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>๓.๒.๒ การกระจายแปรรูปไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๒.๓ การวางแผนการตลาด</p> <p>๓.๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๑) การเลือกฤดูผลิต</p> <p>๒) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๓) ผลกำไรที่ได้จากการแปรรูปอาหาร</p> <p>๔) คู่แข่งขัน</p> <p>๓.๓.๒ การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน</p>			
๔.	โครงการ ประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ สามารถประกอบอาชีพได้	<p>๔.๑ ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปอาหาร</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการการแปรรูปอาหาร</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการแปรรูปอาหาร</p>	วิทยากร อธิบาย ภาคปฏิบัติ	๑	

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. กระบวนการสร้างความคิดรวบยอด

๒. กระบวนการปฏิบัติ
๓. กระบวนการกลุ่ม

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างการเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้าง รายได้และจบ

### หลักสูตรการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรการทดสอบภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และ ภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน