

หลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1.	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</p>	<p>มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่งและมีเจตคติที่ดีในการการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 พุคคยบผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพ</p> <p>1.2 ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการทำเครื่องแกง และน้ำพริกจากเอกสาร website</p> <p>1.3 จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>1.4 สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ ในประเด็น ต่าง ๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำไมถึงตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า 	3	-	20	25 ก.พ.2560	นางประภา เรือนสูง

หลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
2.	<p>ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>2.2 เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์วัสดุดิบการทำเครื่องแกงและน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>2.3 การเตรียมส่วนผสมและวิธีการทำเครื่องแกงและน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>2.4 บรรจุภัณฑ์เครื่องแกง</p> <p>- เทคนิคและวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่ายการบรรจุภัณฑ์และปิดฉลากสินค้า</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ และสามารถบอกส่วนผสมเครื่องแกงและน้ำพริกได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำเครื่องแกงและน้ำพริกแต่ละชนิดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายและวัสดุของรวมถึงรู้วิธีการและเทคนิคในการบรรจุบรรจุหีบห่อ ผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>2. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์</p> <p>3. ส่วนผสมขั้นตอนการทำเครื่องแกงและน้ำพริก แต่ละชนิด ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องแกงส้ม- เครื่องแกงป่า - เครื่องแกงไตปลา- เครื่องแกงกะทิ - น้ำพริกมะขาม – น้ำพริกตะไคร้ - น้ำพริกแมงดา - น้ำพริกนรก <p>4. การบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>ความหมายของการบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p>	4	29	33	26 ก.พ.- 8 มี.ค.'60	นางประภา เรือนสูง

หลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
3.	<p>การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการ ทำเครื่องแกงและ น้ำพริก</p> <p>3.1 การบริหาร จัดการตลาด</p> <p>3.2 การจัดการ ตลาดในการทำ เครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>3.3 การจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>3.4 การคิดราคา ต้นทุน</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจและฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการ ส่งเสริมการขายได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>1. ความหมายและความสำคัญของ การตลาด</p> <p>2. กระบวนการบริหารจัดการตลาด</p> <p>3. การวางแผนการผลิต และการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>4. การทำบัญชีค่าใช้จ่าย การกำหนด ราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร และหากล ยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	3	-	20	9 มี.ค.'60	นางประภา เรือนสูง

หลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
4.	<p>โครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p> <p>4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก</p>	<p>1. บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงได้</p> <p>2. สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงได้</p> <p>3. สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงได้</p> <p>4. สามารถอธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำเครื่องแกงได้</p> <p>4. สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องโครงการอาชีพได้</p>	<p>ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง</p> <p>- ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง</p> <p>- องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง</p> <p>- การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง</p> <p>- ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงได้</p>	4	3	20	10-12 มี.ค.'60	นางประภา เรือนสูง

หลักสูตรการทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
	4.4 การเขียน โครงการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 4.5 การประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ ทำเครื่องแกงและ น้ำพริก							นางประภา เรือนสูง
รวม				14	32	20	25 ก.พ.-12 มี.ค.'60	-
				46				

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่โครงการ

(นางปริญญญา นุราช)

ลงชื่อ.....ผอ.กศน.อำเภอ

(นางวานีพร สงวนศัพท์)

