

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จำนวน 30 ชั่วโมง

กศน.อำเภอเวียงสระ สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1.	หลักสำคัญในการแปรรูปอาหาร -การเตรียมสถานที่ -การเตรียมอุปกรณ์ -การเลือกใช้วัตถุดิบ -การบรรจุภัณฑ์ -การเก็บรักษา	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงหลักสำคัญในการแปรรูปอาหารที่เป็นผลผลิตทางการเกษตร	หลักสำคัญในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - การเตรียมสถานที่ - การเตรียมอุปกรณ์ - การเลือกใช้วัตถุดิบ - การบรรจุภัณฑ์ - การเก็บรักษา	2	1	15	3 ชม.	นางสาวมีนา กำเหนิด
2.	วิธีการแปรรูปผลผลิตต่างๆ 4 ชนิด -กล้วยกวน -กล้วยฉาบ (5 รส) -สับปะรดกวน -ทุเรียนทอด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเพิ่มมูลค่าและจัดจำหน่ายสร้างรายได้เสริม	วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต่างๆ 4 ชนิด -กล้วยกวน -กล้วยฉาบ (5 รส) -สับปะรดกวน -ทุเรียนทอด	3	24	15	27 ชม.	นางสาวมีนา กำเหนิด
รวม				5	25	15	-	-
				30				

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่โครงการ

(นางปริญญญา นุราช)

ลงชื่อ.....ผอ.กศน.อำเภอ

(นางวานีพร สวงนศัพท์)

