

หลักสูตรวิชา การทำเครื่องแกงและน้ำพริก จำนวน 46 ชั่วโมง

กศน. อำเภอเวียงสระ

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1	เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 3. แหล่งเรียนรู้ 4. การตัดสินใจเลือกอาชีพ	1. มีความรู้ ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีเจตคติที่ดีในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	1. พูดคุยกับผู้มีความรู้ และประสบการณ์การทำอาชีพ 2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลความรู้ด้านการทำเครื่องแกง และน้ำพริก จากเอกสาร Website 3. จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4. สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้ 4.1 ทำไมถึงตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ 4.2 ทำอย่างไร	3	-	20		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
			4.3 ทรัพยากรจากที่ ไหน 4.4 ใครคือลูกค้า					
2	เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบการทำเครื่องแกง และน้ำพริก แต่ละชนิด 3. การเตรียมส่วนผสมและวิธีการทำเครื่องแกง และน้ำพริก	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ และสามารถบอกส่วนผสมเครื่องแกงและน้ำพริกได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำเครื่องแกง และน้ำพริก แต่ละชนิดได้	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 2. สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการการทำเครื่องแกง และน้ำพริกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ - อุปกรณ์ 3. ส่วนผสมขั้นตอนการทำเครื่องแกง และน้ำพริกแต่ละชนิด ประกอบด้วย 1. เครื่องแกงส้ม 2. เครื่องแกงคั่ว 3. เครื่องแกงกะทิ 4. เครื่องแกงมัสมั่น	3	30	20		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
	เครื่องแกง อาทิ 1. เครื่องแกงส้ม 2. เครื่องแกงคั่ว 3. เครื่องแกงกะทิ 4. เครื่องแกงมัสมั่น 5. เครื่องแกง เขียวหวาน น้ำพริก อาทิ 1. น้ำพริกแมงดา 2. น้ำพริกกุ้งสด 3. น้ำพริกตะไคร้ 4. น้ำพริกมะขาม 4. บรรจุภัณฑ์ เครื่องแกง 1. เทคนิคและวิธีการ บรรจุหีบห่อสำหรับ จำหน่าย	4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมาย และวัสดุ รวมถึงรู้วิธีการ และ เทคนิคในการบรรจุหีบห่อ ผลิตภัณฑ์ได้	5. เครื่องแกงเขียวหวาน 6. น้ำพริกแมงดา 7. น้ำพริกกุ้งสด 8. น้ำพริกตะไคร้ 9. น้ำพริกมะขาม 4. ฝึกทักษะวิธีการบรรจุ หีบห่อสำหรับจำหน่าย					

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
3	เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเครื่องแกง และน้ำพริก 1. การบริหารจัดการตลาด 2. การจัดการตลาดในการทำเครื่องแกง และน้ำพริก 3. การจัดการความเสี่ยง 4. การคิดราคาต้นทุน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้	1. ความหมายและความสำคัญของการตลาด 2. กระบวนการบริหารจัดการตลาด 3. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต 4. การทำบัญชีค่าใช้จ่าย การกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดต้นทุน – กำไร และหากลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	3	6	20		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
4	เรื่อง โครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกง และ น้ำพริก 1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 2. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 3. องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 4. การเขียนโครงการการทำเครื่องแกง และน้ำพริก	1. บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก ได้ 2. สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก ได้ 3. สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก ได้ 4. สามารถอธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก ได้ 5. สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 2. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 4. การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก 5. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำเครื่องแกงและน้ำพริก ได้	-	1	20		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
	5. การประเมินความ เหมาะสม และ สอดคล้องของโครงการ การทำเครื่องแกง และ น้ำพริก							
รวม				9	37			

ลงชื่อ ครู / วิทยากร
(.....)

ลงชื่อ ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอเวียงสระ
(.....นางวานีพร สงวนศัพท์.....)