

หลักสูตรวิชาแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร จำนวน ๘๐ ชั่วโมง
กศน.อำเภอวิภาวดี
สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑	ช่องทางการแปรรูปอาหาร แหนมสมุนไพร	๑.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง	๖		๒๐ คน	๑๙/๐๖/๒๕๖๐ - ๒๕/๐๔/๒๕๖๐	นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารแหนม สมุนไพร	๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้ ๔.อธิบายขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้	๑.๓.๑ ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร ๑.๔.๑ สถานที่/พื้นที่ ๑.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร ๑.๔.๓ การทำสะอาดวัตถุดิบ ๑.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร		๕๓			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวนเป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร	<p>๕.อธิบายขั้นตอนการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้</p> <p>๖.อธิบายขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้</p> <p>๗.อธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้</p> <p>๘.การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p>	<p>๑.๔.๕ ขั้นตอนการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๖ ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๗ การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรได้</p> <p>๑.๔.๘ การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๙บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๑๐ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย</p> <p>๑.๔.๑๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p> <p>๑.๔.๑๒ การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๑.๔.๑๓ การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร</p>	๖		๒๐ คน	<p>๑๙/๐๖/๒๕๖๐</p> <p>-</p> <p>๒๕/๐๔/๒๕๖๐</p>	นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวนเป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๔	การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมสมุนไพร	๑.บอกความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๒.มีทักษะในการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมสมุนไพรได้	๑.๑ ความสำคัญในการออกแบบบรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารขนมสมุนไพร ๑.๒ มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการออกแบบบรรจุภัณฑ์		๑๕	๒๐ คน	๑๙/๐๖/๒๕๖๐ - ๒๕/๐๔/๒๕๖๐	นางสาวภัทรวดี บรรดักย์

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....นางสาวภัทรวดี บรรดักย์.....)

ลงชื่อ.....ผอ.กศน.อำเภอวิภาวดี
(นางเบญจพร สมุทรเศรษฐ์)