

หลักสูตรการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดสภาพสังคมปัจจุบัน การทำพิซซ่ามินิเป็นอาหารที่ทำงานไม่สิ้นเปลืองเวลาใช้งบลงทุนค่อนข้างน้อยสามารถทำขายได้ตามท้องตลาดทั่วไป

เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป การประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ให้กับประชาชนเพื่อเป็นการสร้างรายได้ สร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือน ลดรายจ่ายในการดำรงชีวิตของประชาชน เป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 5 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้พิการ
2. ผู้ว่างงาน
3. ผู้ที่รายได้ลดลง
4. ผู้สูงอายุ
5. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

หลักสูตรการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ)	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพขายการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขาย การถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขาย การถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ)	1.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน -วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เรื่องการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ)	2 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ)	2.1 บอกการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อใช้ในการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้ 2.2 บอกกระบวนการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 2.3 บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ได้ 2.4 บอกการสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต ได้	2.1 อุปกรณ์/วัตถุดิบในการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 2.2 วิธีถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) - เทคนิคการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) - วัตถุดิบที่ใช้ - ขั้นตอนการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) - การเก็บรักษาการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ที่ทำเสร็จแล้ว	2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้วัสดุอุปกรณ์และการคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ 2. วิทยากรอธิบายการคำนวณวัสดุอุปกรณ์ และค่าใช้จ่าย 3. วิทยากรวิทยากรสาธิตการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 4. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) 5. วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็นรายบุคคล		3 ชม.
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ)	3.1 สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ของการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	3.1 บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการถนอมอาหาร (การทำมะม่วงหึบ) ทันสมัยขนาดกำลังพอดี 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ		1 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ - ทำแบบทดสอบหลังเรียน		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60