

หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาสุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)

จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะอาหารเป็นปัจจัย 4 ที่มนุษย์ และสิ่งมีชีวิตทุกชีวิตบนโลก ต้องการมากที่สุดในแต่ละวัน อาหารมีมากมายหลายประเภท ทั้ง ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ย่าง ดอง ฯลฯ ในปัจจุบันอาหารมีการถูกพัฒนาให้มีหลากหลายรูปแบบ ด้วยการพัฒนาการด้าน โภชนาการของมนุษย์ มีการแปรรูปอาหารหรือวัตถุดิบให้นำรับประทานมากยิ่งขึ้น ปลาสุก ฟู เป็นอาหารที่มีอยู่ในท้องตลาด สามารถหาได้ง่าย และการมีการเลี้ยงกันในชุมชน สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่หลากหลายได้ เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทย เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ชาวบ้านสมัยก่อนนำมาใช้แปรรูปอาหาร เพื่อจะได้เก็บปลาไว้กินนานๆ นิยมผลิตโดยนำปลาสุก มาทำอาหารควาย ยำปลาสุกฟู ลาบปลาสุก ให้เป็นอาหาร ขายได้ ตามท้องตลาด การขายออนไลน์ การบรรจุภัณฑ์ ให้มีรูปแบบที่สวยงามขึ้น เป็นต้น

สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาสุกฟู การทำปลาทอดสมุนไพร การทำปลาราดพริก) ขึ้น เพื่อให้ชาวบ้านได้นำอาหารจากปลา มาแปรรูปให้เป็นอาหาร เพื่อทำการค้าขายให้กับคนในชุมชนได้ สามารถ ไร่ทำกินในครัวเรือน และเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำโดนัทจิ๋วแพนซีมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา
(การทำยำปลาสุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารจากปลา
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 6 ชั่วโมง

(การทำยำปลาสุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)

 - 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารจากปลา
 - 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา

2.2 ขั้นตอนแปรรูปอาหารจากปลา

2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารจากปลาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 1 ชั่วโมง
(การทำปลาตากแห้ง, การทำปลาหมัก, การทำปลาร้า)

3.1 การบริหารจัดการแปรรูปอาหารจากปลา

3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารจากปลา

3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหารจากปลา

3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารจากปลา

3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย

3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารจากปลา

3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารจากปลา

3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารจากปลา ไปสู่ผู้บริโภค

3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารจากปลา

3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปอาหารจากปลา

3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหารจากปลา

1) ประสิทธิภาพของแปรรูปอาหารจากปลา

2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารจากปลา

3) ผลกำไรจากการแปรรูปอาหารจากปลา

4) คู่แข่งขัน

3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง

3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการขาย การแปรรูปอาหารจากปลา จำนวน 1 ชั่วโมง
(การทำปลาตากแห้ง, การทำปลาหมัก, การทำปลาร้า)

4.1 วิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์

4.2 ความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

4.3 แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ – การออกแบบรูปทรงบรรจุภัณฑ์

4.4 การออกแบบตัวอักษร

4.5 การออกแบบฉลาก

4.6 การออกแบบภาพประกอบ

4.7 การออกแบบสีและลวดลาย

4.8 การส่งเสริมการผลิต/การขาย

4.9 ทำเลและแหล่งประกอบอาชีพ

4.10 การประชาสัมพันธ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากปลา เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทําไข่เค็มใบเตย
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

สามารถทําโดนัทจิ๋วแฟนซีได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
2. แบบสำรวจความต้องการ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบติดตามผู้เรียน
5. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการแปรรูปอาหารจากปลา” หลักสูตร 9 ชั่วโมง
(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารปลา (การทำยำปลาตากฟู , การทำปลาทอดสมุนไพร , การทำปลาราดพริก)	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการแปรรูปอาหาร(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการของการแปรรูปอาหาร(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 1.2 ความเป็นไปได้ในการของการแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพผู้เรียนสรุปความรู้	1ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการ การแปรรูปอาหารจาก	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารจากปลา	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำการ		6 ชั่วโมง

การทำปลาราดพริก)	ปลา (การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ได้ 2.3 มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มาทำการแปรรูปอาหารจากปลา (การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ได้ 2.4 สามารถนำส่วนผสมไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	2.1.3การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบ 2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ ปลา เครื่องปรุงส่วนผสมใบตอง 2.3.1 ขั้นตอนการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 1) การคำนวณอัตราส่วนผสม 2) วิธีการปรุงและการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)	แปรรูปอาหารจากปลา ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำขนมวัตถุดิบ 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม 3) ลงมือการผสมและ (การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) และบรรจุภัณฑ์ 4) สาธิตการ(การทำยำปลาชุกฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) และปฏิบัติจริง 2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
-------------------------	---	---	---	--	--

		ฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา 2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ 2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์การแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)			
3. การบริหารจัดการการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)	3.1 สามารถบริหารจัดการการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหาร การแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)ไปสู่ผู้บริโภค	3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำการแปรรูป 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สํารวจและศึกษาแห่งวัสดุ อุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	1ชั่วโมง	

	3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้	3.3 การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 1) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 2) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรรูปอาหารต้นทุนกำไร 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย 4) คู่แข่งขัน	3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก) 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการขาย การแปรรูปอาหารจากปลา(การทำยำปลาตากฟู ,การทำปลาทอดสมุนไพร ,การทำปลาราดพริก)	1. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญ ของ บรรจุภัณฑ์ ได้ 2. ผู้เรียนสามารถบอกหลักการ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์แต่ละประเภท 3. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 4. สามารถเลือกวัสดุการบรรจุภัณฑ์ได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ 1.1 ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ 1.2 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละ ประเภท 2. การจำแนกและชนิดของบรรจุภัณฑ์ตามการใช้งาน 2.1 วัสดุประเภทกระดาษ ขวดพลาสติก กระป๋องโลหะ ขวดแก้ว 2.2 การเลือกวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ 2.3 วัสดุติดฉลาก สำหรับสร้าง	1. วิทยากรให้ความรู้หลักการ/วิธีการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า 2. วิทยากรสาธิตวิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ สินค้าแบบอย่าง 4. ให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เช่น การออกแบบรูปทรงต่างๆ เช่น สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม	1 ชั่วโมง	

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ