

หลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมหมู

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน กศน. เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน กศน. จึงจัดทำหลักสูตร “การแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมูเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมหมูมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการแปรรูปอาหารแหนม จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมหมู

- 2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู** **จำนวน 1 ชั่วโมง**
- 2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 2.2 ขั้นตอนแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารแหนมหมูเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค
- 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู** **จำนวน 1 ชั่วโมง**
- 3.1 การบริหารจัดการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย
 - 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค
 - 3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 1) ประเภทของแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 3) ผลกำไรที่จากการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 4) คู่แข่งขัน
 - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
 - 3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ
- 4. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู** **จำนวน 3 ชั่วโมง**
- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู
 - 4.4 การเขียนโครงการแปรรูปอาหารแหนมหมู

4.5 การประเมินแปรรูปอาหารแหนมหมู

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้แปรรูปอาหารแหนมหมู
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การแปรรูปอาหารแหนมหมู
- ฝึกปฏิบัติจริงแปรรูปอาหารแหนมหมู

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	20นาที	-
	1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการของการแปรรูปอาหารแหนมหมูได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้	1.2 ความเป็นไปได้ในการการของการแปรรูปอาหารแหนมหมู 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง	1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	20นาที	-
	1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.3 แหล่งเรียนรู้	1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	-	10
	1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมหมู	1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง	10นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารแหนม หมู	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมูได้	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหนมหมู	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมหมู ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย	20 นาที	-
	2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมูได้	2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร	2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมวัตถุดิบ 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม 3) ลงมือการผสมและหมักแหนมหมูและบรรจุภัณฑ์ 4) สาธิตการนำแหนมมาปรุงอาหารหมูแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง	20 นาที	-
	2.3 มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มาทำแหนมหมูได้	2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปแหนม 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบ 2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปแหนมหมู	2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	20 นาที	
	2.4 สามารถนำแหนมหมูไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้				

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหนมหมู</p> <p>2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสม ใบตอง</p> <p>2.3.1 ขั้นตอนการทำแหนมหมู</p> <p>1) การคำนวณอัตราส่วนผสม</p> <p>2) วิธีการปรุงและหมักแหนมหมู</p> <p>3) วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <p>4) การนำแหนมหมูไปปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม หลนแหนม แหนมทรงเครื่อง ไช้เจียว แหนม แหนมปิ้ง ฯลฯ</p> <p>2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา</p> <p>2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ</p> <p>2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>การทำแหนมหมู</p> <p>2.4.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p> <p>แหนมเพื่อจำหน่าย</p>		30นาที	1/30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการ	<p>3.1 สามารถบริหารการแปรรูปอาหารแหม่มหมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปแหม่มหมูได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหารแหม่มหมูได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารแหม่มหมูไปสู่ผู้บริโภค <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป</p> <p>3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำการแปรรูป</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปอาหารแหม่มหมู</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย</p> <p>3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารแหม่มหมู</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป</p> <p>3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารแปรรูปอาหารแหม่มหมู</p> <p>1) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารแหม่มหมู</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปแหม่มหมูแบบต่างๆ</p> <p>3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด</p>		1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรอาหารต้นทุนกำไร 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย 4) คู่แข่งขัน	ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
4. โครงการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารแหนมหมู	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารแหนมหมู 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารแหนมหมู 4.3 องค์ประกอบของโครงการงานอาชีพทำการแปรรูปอาหารแหนมหมู 4.4 การเขียนโครงการอาชีพอาหารแหนมหมู 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาหารแหนมหมู	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ 4.2 กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	10 นาที 10 นาที 10 นาที 10 นาที - -	- - - 10 นาที 10 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		<p>4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหม่มหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน

และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

