

ชื่อหลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1 จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน หมู ปลา เนื้อแดดเดียว เป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่ เมื่อได้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะเก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นาน จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว แต่ในปัจจุบันนี้ได้มีการคิดแปรรูปหมู ปลา เนื้อแดดเดียวที่แปลกใหม่หลาย ๆ สูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ที่มาของหมู ปลา เนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ มีทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อสามารถถนอมอาหารไว้ทานในครัวเรือน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1 จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ความเป็นมา และแนวทางการถนอมอาหาร	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร	จำนวน 5 ชั่วโมง
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร	จำนวน 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความเป็นมา และ แนวทางการถนอม อาหาร	1. ความเป็นมาของการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารประเภท แดดเดียว 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนบอกความเป็นมาของการ ถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้ 2. ผู้เรียนบอกทิศทาง และความเป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพการถนอม อาหารประเภทแดดเดียวได้	1. วิทยากรอธิบายถึงความเป็นมาของ การประกอบอาชีพการถนอมอาหาร ประเภทแดดเดียว 2. วิทยากรอธิบายบอกทิศทาง และ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบ อาชีพการถนอม อาหารประเภท แดดเดียว	1. วัสดุอุปกรณ์ในการถนอมอาหาร ประเภทแดดเดียว - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 2. วิธีการ และขั้นตอนการถนอม อาหารประเภทแดดเดียว - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 3. การบรรจุภัณฑ์ประเภทอาหาร - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายวัสดุอุปกรณ์ ในการถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้ - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 2. ผู้เรียนเข้าใจวิธีการ และขั้นตอนการ ถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้ - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 3. ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์ประเภท อาหารได้ - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว	1. วิทยากรอธิบายการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ การถนอมอาหารประเภท แดดเดียว - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 2. วิทยากรอธิบายวิธีการ และขั้นตอน สาธิตการถนอมอาหารประเภท แดดเดียว - หมูแดดเดียว - เนื้อแดดเดียว - ปลาแดดเดียว 3. วิทยากรสาธิตการบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการ ถนอมอาหารประเภท แดดเดียว	1. การบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารประเภท แดดเดียว หมูแดดเดียว เนื้อแดดเดียว ปลาแดดเดียว - การคิดต้นทุนกำไร - การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ การออนไลน์ การขายแบบ พรีออเดอร์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ในการบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพการถนอมอาหารประเภท แดดเดียวได้อย่างมีประสิทธิภาพ การส่งเสริมการขาย และการกระจาย สินค้าได้	4.1 วิทยากรอธิบายการบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการถนอมอาหาร ประเภทแดดเดียว - การคิดต้นทุนกำไร - การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ การออนไลน์ การขายแบบพรีออเดอร์ 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง และตอบข้อ สงสัยระหว่างการเรียนการสอน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การถนอมอาหารประเภทแดดเดียว
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว
3. เนื้อหาวิชาการทำหมูแดดเดียว เนื้อแดดเดียว ปลาแดดเดียว
4. ใบความรู้เรื่องการทำหมูแดดเดียว เนื้อแดดเดียว ปลาแดดเดียว
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. วัสดุ อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรมตามเกณฑ์ (แบบ พต.10) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวจิระภา ชูยยัง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

1. โครงการ การถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน หมู ปลา เนื้อแดดเดียว เป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่ เมื่อได้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นาน จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว แต่ในปัจจุบันนี้ได้มีการคัดแปลงสูตรหมู ปลา เนื้อแดดเดียวที่แปลกใหม่หลาย ๆ สูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ที่มาของหมู ปลา เนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ มีทักษะในการประกอบอาหาร เพื่อสามารถถนอมอาหารไว้ทานในครัวเรือน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความเป็นมาและแนวทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทแดดเดียวได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคุยบ้านโอง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	18 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	15 ก.ค. 69	7,200
2.ประสานงานวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	27 ก.ค. 69	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	29 ก.ค. 69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	3 ส.ค. 69	
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	ข้าราชการครู	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	3 ส.ค. 69	
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	5 ส.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 7,200 บาท ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- | | |
|---|--------------------|
| 1.ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมง ๆ 300 บาท | เป็นเงิน 1,800 บาท |
| 2.ค่าวัสดุ | เป็นเงิน 4,260 บาท |
| 3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ ๆ 120 บาท จำนวน 6 คน | เป็นเงิน 720 บาท |
| 4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 2 มื้อ ๆ 35 บาท จำนวน 6 คน | เป็นเงิน 420 บาท |
| รวมทั้งสิ้น 7,200 บาท | |

8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการการถนอมอาหาร ประเภทแดดเดียว	-	-	-	7,200

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายสันติ คงฟัก ครู ศกร.

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. วิทยากร
3. อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์ (Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

1. ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

2. ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้
- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1. การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
2. แบบติดตามผู้เรียน
3. ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายสันติ คงพิก)

ครู ศกร.ระดับตำบลคุยบ้านโอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ หลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2569

สถานที่จัด อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 6 บ้านวังถ้ำ ตำบลคุยบ้านโอง อำเภอฟรณกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2569

หลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน รายงานตัว
08.30-09.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม
09.00-11.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1. ความเป็นมาของการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหมูแดดเดียว 3. มีความรู้และทักษะการถนอมอาหารประเภทหมูแดดเดียวได้ - วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัสดุดิบ - วิธีการและขั้นตอนการถนอมอาหาร ประเภทหมูแดดเดียว - บรรจุภัณฑ์ 4. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทหมูแดดเดียวได้ - การคิดต้นทุนกำไร - การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์
11.00-12.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1. ความเป็นมาของการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเนื้อแดดเดียว 3. มีความรู้และทักษะการถนอมอาหารประเภทเนื้อแดดเดียวได้ - วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัสดุดิบ - วิธีการและขั้นตอนการถนอมอาหาร ประเภทเนื้อแดดเดียว - บรรจุภัณฑ์
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.00 น.	วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 3. มีความรู้และทักษะการถนอมอาหารประเภทเนื้อแดดเดียวได้ - วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัสดุดิบ - วิธีการและขั้นตอนการถนอมอาหาร ประเภทเนื้อแดดเดียว - บรรจุภัณฑ์ 4. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทเนื้อแดดเดียวได้ - การคิดต้นทุนกำไร - การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์

(ต่อ)

กำหนดการ หลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2569

สถานที่จัด อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 6 บ้านวังคำ ตำบลคุยบ้านโอง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2569

หลักสูตรการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว กลุ่ม 1

14.00-16.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)

1. ความเป็นมาของการถนอมอาหารประเภทแดดเดียว
2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพปลาแดดเดียว
3. มีความรู้และทักษะการถนอมอาหารประเภทปลาแดดเดียวได้
 - วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัสดุดิบ
 - วิธีการและขั้นตอนการถนอมอาหาร ประเภทปลาแดดเดียว
 - บรรจุภัณฑ์
4. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารประเภทปลาแดดเดียวได้
 - การคิดต้นทุนกำไร
 - การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์

วิทยากร นางสาวจิระภา ชูยยัง

หมายเหตุ เวลา 10.30 – 10.45 น. เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง