



โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่
เพื่อสร้างกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง

หลักสูตรประกาศนียบัตรนักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์
คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยพะเยา

หลักสูตรประกาศนียบัตรนักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยพะเยา
คณะ	คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ
ชื่อหลักสูตร	
ภาษาไทย	: หลักสูตรประกาศนียบัตรนักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ
ภาษาอังกฤษ	: Certificate Program for Smart Meat Processors

วุฒิการศึกษาที่ได้รับ

ชื่อเต็ม (ไทย)	:	ประกาศนียบัตรนักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	:	Certification (Smart Meat Processors)

จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาที่เรียนตลอดหลักสูตร

ระยะเวลา 6 เดือน หรือน้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รูปแบบของหลักสูตร

- รูปแบบ: ฝึกอบรมจำนวน 6 เดือน โดยเรียนเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์
- ภาษาที่ใช้: หลักสูตรภาษาไทย
- การรับเข้าศึกษา

ผู้ประกอบการธุรกิจเนื้อสัตว์แปรรูปขนาดเล็กถึงขนาดกลาง วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบอาชีพในภาคการผลิตคู่สัตว์และประมง ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์และ/หรือโรงชำแหละ บัณฑิตที่จบการศึกษาที่มีความสนใจ ต้องการเสริมความรู้ เพิ่มทักษะให้มีสมรรถนะและศักยภาพ รวมทั้งผู้สนใจทั่วไป โดยผู้สมัครต้องเป็นผู้ที่จบการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. ปวส. อนุปริญญา หรือปริญญาตรี

- ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ผู้ประกอบการธุรกิจแปรรูปเนื้อสัตว์ ผู้เชี่ยวชาญและชำนาญด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์จากภาครัฐและเอกชน

อาชีพที่สามารถประกอบได้หรือต่อยอดได้หลังสำเร็จการฝึกอบรม

เป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป หรือทำงานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ควบคุมและประกันคุณภาพ นักวิชาการ เป็นต้น

สถานที่จัดการเรียนการสอน

- มหาวิทยาลัยพะเยา
- สถานประกอบการ/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์

กระบวนการจัดการเรียนการสอน

กระบวนการจัดการเรียนการสอนเป็นการบูรณาการศาสตร์หลายสาขาวิชาเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและปฏิบัติได้จริง หลังผ่านการอบรมสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ไปพัฒนาธุรกิจที่ดำเนินการอยู่ หรือสามารถนำความรู้ไปดำเนินธุรกิจแปรรูปเนื้อสัตว์ของตนเองได้ ด้วยการให้ความรู้ด้วยการบรรยายและการเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ สร้างทักษะด้วยการฝึกปฏิบัติจริง เสริมสร้างประสบการณ์และเปิดโลกทัศน์ด้วยการศึกษาดูงาน ศึกษาดูงานที่ศึกษาต่าง ๆ และการเป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษาหารือหรือหลังการฝึกอบรม

รูปแบบการดำเนินการ

รูปแบบการดำเนินการเป็นรูปแบบการอุดมศึกษาเพื่อเพิ่มสมรรถนะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่ตอบโจทย์กำลังคนเร่งด่วนที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ (New Growth Engines) ของประเทศ โดยจัดการศึกษามุ่งเน้นเป้าหมายไปที่ผู้ประกอบการธุรกิจแปรรูปอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลาง วิสาหกิจชุมชน ผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน ทั้งบัณฑิตที่เพิ่งจบการศึกษาซึ่งยังไม่ถึงงานทำหรือถึงงานทำแล้วผู้ประกอบการอาชีพในภาคการผลิตปศุสัตว์และประมงซึ่งถือเป็นต้นน้ำในการผลิตวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งให้ผู้เรียนมีทักษะและสมรรถนะเชี่ยวชาญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์น้ำครบวงจร ผ่านการเรียนรู้ด้านทฤษฎีเพื่อให้มีองค์ความรู้ และลงมือปฏิบัติเพื่อให้ปฏิบัติได้ ซึ่งหลังจากผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองความสามารถที่ทำได้จริง สามารถนำผลการเรียนรู้มาใช้เทียบสะสมหน่วยกิตเพื่อใช้ขอรับปริญญาได้ในภายหลังเมื่อมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรปริญญาต่าง ๆ และสามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเองและพัฒนาอาชีพได้ในอนาคต

โครงสร้างหลักสูตร

ประกอบด้วยชุดวิชา 6 ชุดวิชา ได้แก่

1. หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
3. มาตรฐานอาหาร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
4. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่
5. การตลาด การจัดจำหน่ายและการสร้างตราสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
6. การจัดการธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ

นอกจากนั้นยังมีการเป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษาเฉพาะรายเพื่อตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะบุคคล โดยรายละเอียดของหลักสูตร แสดงดังตาราง

ตารางที่ 1 รายละเอียดหลักสูตรประกาศนียบัตรนักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ

ชุดวิชา	รายละเอียดชุดวิชา	แผนการเรียน/กิจกรรม	การวัด/ประเมินผล	จำนวน (ชั่วโมง)	ผลการเรียนรู้มาใช้ เทียบสะสมหน่วยกิต กับหลักสูตรที่เปิดสอน
1	<p>หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลสัตว์ก่อนนำไปฆ่า วิธีการชำแหละ การตัดแต่งซาก - การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำหลังการชำ - การตรวจสอบและการจัดเกรดคุณภาพชิ้นเนื้อ - การจัดการและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่ายสด - การเตรียมวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความคิดเห็น - ศึกษาดูงานโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน - ฝึกทักษะและลงมือปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ ได้แก่ การทำเนื้อกระป๋อง การทำเนื้อกึ่งแห้งและ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการปฏิบัติ - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	60	<ul style="list-style-type: none"> - เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ (3 หน่วยกิต)

	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีในกระบวนการผลิต - การแปรรูปโดยใช้ความร้อน การแปรรูปโดยใช้ความเย็น การอบแห้ง การรมควัน และการหมักดอง - กระบวนการผลิตการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 	<p>อบแห้ง การทำแหนม และปลาต้ม การทำปลาขยอ ใส่อั่วปลา การทำลูกชิ้น การทำเนื้อปรุงรสพร้อมทาน การทำผลิตภัณฑ์จากเศษเนื้อ ไชมันส์สัตว์ กระจุก เพื่อเพิ่มมูลค่า เป็นต้น</p>			
2	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตรงตามความต้องการของตลาด/ผู้บริโภค และสร้างมูลค่าเพิ่ม - ชนิดของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป - หลักการการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นระบบ - อายุการเก็บผลิตภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - ฝึกปฏิบัติการออกแบบผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความความคิดเห็น 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน งานที่ได้รับมอบหมาย - สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการปฏิบัติ - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	30	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ (2 หน่วยกิต)

3	มาตรฐานอาหาร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - การขอขึ้นทะเบียนอาหารและยา - ฉลากโภชนาการ - มาตรฐานคุณภาพการผลิต - หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความความคิดเห็น - ศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ - ฝึกทำแบบฝึกหัดพร้อมศึกษากรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการศึกษา - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	15	<ul style="list-style-type: none"> - มาตรฐานอาหาร การจัดการสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม (1 หน่วยกิต)
4	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ <ul style="list-style-type: none"> - การใช้ระบบอินเทอร์เน็ตเพื่อการสืบค้นข้อมูลและเพื่อการทำธุรกรรมออนไลน์ - พื้นฐานการสร้างเว็บไซต์ - จรรยาบรรณในการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ดำเนินการธุรกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความความคิดเห็น - ฝึกใช้ระบบอินเทอร์เน็ตในการสืบค้นข้อมูล - ฝึกทำแบบฝึกหัด - ฝึกสร้างเว็บไซต์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการศึกษา - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	15	

5	การตลาด การจัดจำหน่ายและการสร้างตราสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารการตลาดเบื้องต้น - การแบ่งส่วนตลาด - การเลือกตลาดเป้าหมาย - พฤติกรรมผู้บริโภค - การใช้เครื่องมือทางการตลาดในการดำเนินธุรกิจ - รูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้า เช่น แบบออนไลน์ แบบบริการส่งถึงที่เป็นต้น - การสร้างตราสินค้าและการส่งเสริมการขาย 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความคิดเห็น - ศึกษากรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการปฏิบัติ - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	15	<ul style="list-style-type: none"> - หลักการตลาด (1 หน่วยกิต)
6	การจัดการธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ <ul style="list-style-type: none"> - การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ - ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินงานของผู้ประกอบการ - สภาพแวดล้อมของธุรกิจ - แนวคิดการวางแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนบรรยายอธิบาย ทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง - ชักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - อภิปรายและแสดงความคิดเห็น - ศึกษากรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานตลอดหลักสูตร เช่น การบ้าน รายงาน สอบย่อย การนำเสนอ รายงาน - สังเกตและประเมินผลระหว่างการปฏิบัติ - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน 	15	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ (1 หน่วยกิต)

	<ul style="list-style-type: none"> - จริยธรรมของผู้ประกอบการ - การทำบัญชีของธุรกิจ - กรณีศึกษา 				
7	การเป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษาเฉพาะราย	- ติดตามและให้คำปรึกษา	- สังเกตและประเมินผลระหว่างการปฏิบัติ	15	- การศึกษาอิสระ (1 หน่วยกิต)
			รวม	165	

หมายเหตุ: สามารถนำผลการเรียนและ/หรือผลการเรียนรู้ มาสะสมหน่วยกิตเพื่อนำมาใช้เพื่อขอรับปริญญาได้ในภายหลัง เมื่อมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรต่าง ๆ

รายละเอียดชุดวิชา

ชุดวิชาที่ 1 หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ
2. เพื่อให้มีทักษะและสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำได้
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการดูแลสัตว์ก่อนนำไปฆ่า วิธีการชำแหละ การตัดแต่งซาก การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำหลังการฆ่า การตรวจสอบและการจัดเกรดคุณภาพชิ้นเนื้อ การจัดการและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่ายสด การเตรียมวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป การเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีในกระบวนการผลิต การแปรรูปโดยใช้ความร้อน การแปรรูปโดยใช้ความเย็น การอบแห้ง การรมควัน และการหมักของกระบวนการผลิตการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

ชุดวิชาที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในวิธีการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจถึงชนิดของบรรจุภัณฑ์และสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการหาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
4. เพื่อให้มีทักษะในการพัฒนา ดัดแปลงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
5. เพื่อให้มีความรู้เข้าใจในหลักการการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตรงตามความต้องการของตลาด/ผู้บริโภค และสร้างมูลค่าเพิ่ม อายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ชนิดของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป หลักการการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นระบบ

ชุดวิชาที่ 3 มาตรฐานอาหาร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนอาหารและยา
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการจัดทำฉลากโภชนาการ และสามารถจัดทำฉลากโภชนาการสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปได้
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การขอขึ้นทะเบียนอาหารและยา ฉลากโภชนาการ มาตรฐานคุณภาพการผลิต หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

ชุดวิชาที่ 4 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการใช้ระบบอินเทอร์เน็ตเพื่อการสืบค้นข้อมูลและเพื่อ การทำการตลาดออนไลน์
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการพื้นฐานในการสร้างเว็บไซต์
3. เพื่อให้มีความรู้และมีจริยธรรมในการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ดำเนินการธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการใช้ระบบอินเทอร์เน็ตเพื่อการสืบค้นข้อมูลและเพื่อทำการตลาดออนไลน์ พื้นฐาน การสร้างเว็บไซต์ จริยธรรมในการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ดำเนินการธุรกิจ

ชุดวิชาที่ 5 การตลาด การจัดจำหน่ายและการสร้างตราสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในรูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้าแบบต่าง ๆ การสร้างตราสินค้าและการส่งเสริมการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการบริหารการตลาดเบื้องต้น การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค การใช้เครื่องมือทางการตลาดในการดำเนินธุรกิจ รูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้าแบบต่าง ๆ เช่น แบบออนไลน์ แบบบริการส่งถึงที่ เป็นต้น การสร้างตราสินค้าและการส่งเสริมการขาย

ชุดวิชาที่ 6 การจัดการธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจถึงแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ
2. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในการจัดทำแผนธุรกิจและการทำบัญชี
3. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการดำเนินธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินงานของผู้ประกอบการ สภาพแวดล้อมของธุรกิจ แนวคิดการวางแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จริยธรรมของผู้ประกอบการ การทำบัญชีของธุรกิจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม

การฝึกอบรม	รายละเอียด
➤ ภาคทฤษฎี (Lecture)	จำนวน 8 ชั่วโมง/1 วันทำการ (เรียนเฉพาะเสาร์ และ/หรืออาทิตย์)
➤ ภาคปฏิบัติ (Workshop)	จำนวน 8 ชั่วโมง/1 วันทำการ 1) สถานที่ประกอบการที่เข้าร่วม 2) หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง
➤ ศึกษาดูงาน	สถานที่ สถานที่ประกอบการที่เข้าร่วม
➤ จำนวนรับเข้า	60 คน
➤ การผ่านหลักสูตร	ผู้เรียนจะต้องมีระยะเวลาเข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า 80% ของระยะทั้งหมด มิฉะนั้นจะถือว่าไม่ผ่านหลักสูตรประกาศนียบัตร
➤ รวมจำนวนชั่วโมง	165 ชั่วโมง