

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การแปรรูปอาหาร**  
**จำนวน ๓๑ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ**

**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะบิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน.จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าเป็นหลักสูตรในกลุ่ม เสริมภูมิคุ้มกันไวรัสให้แก่วัยรุ่น โดยการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพรเสริมภูมิคุ้มกันไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ได้แก่ ข่า ตะไคร้ มะกรูด ผักชี ขมิ้น กระเทียม เป็นต้น สอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า "รับประทานอาหารเป็นยา" เมนูอาหารได้รับการพัฒนาจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ เป็นเมนูที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ ที่มีวิธีการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพไม่ยุ่งยาก รสชาติอาหาร เหมาะสมกับคนไทย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่เสริมภูมิคุ้มกัน จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. และจากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน รวมถึงการประชาคมในหมู่บ้านพบว่า บริบทในชุมชนมีสมุนไพรและวัตถุดิบที่มีประโยชน์ สามารถนำมาแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าได้ จึงมีความต้องการรับการส่งเสริมอาชีพ ความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ จึงจัดหลักสูตร การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าที่เน้นการใช้สมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๒. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ร่างกายจะได้รับเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

## จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า
๓. ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าได้
๔. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๕. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๓๑ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๔ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๗ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าประกอบด้วย ๑๑ สารการเรียนรู้ ดังนี้

๑. วิชาช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจำนวน ๑ ชั่วโมง
๓. เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง
๔. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกปลาแห้งทรงเครื่อง จำนวน ๕ ชั่วโมง
๕. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกสมุนไพรแคบหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง
๖. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกแจ่วบองปรุงรสสุก จำนวน ๕ ชั่วโมง
๗. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกศรีนครีโตปลาแห้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง
๘. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกสวรรค์ปลาแห้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง
๙. บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑๐. หลักการจัดจำหน่ายและหลักกำหนดราคา จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑๑. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

| หน่วยการเรียนรู้ที่  | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | จำนวนชั่วโมง |            | รวม          |
|--|---|---|--------------|------------|--------------|
|  |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |              |
| ๑.วิชาช่องทาง<br>การประกอบอาชีพ<br>การแปรรูปอาหาร  | มีความรู้ความเข้าใจ<br>หลักการแปรรูป และ<br>สามารถนำไปใช้ในการ<br>ประกอบอาชีพได้  | ๑.ความสำคัญของการประกอบ<br>อาชีพการแปรรูปอาหาร<br>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบ<br>อาชีพการแปรรูปอาหาร<br>๒.๑ ความต้องการของตลาด<br>๒.๒ การใช้แรงงาน<br>๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์<br>๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>๓.แหล่งเรียนรู้<br>๔.การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ   | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที | ๑<br>ชั่วโมง |
| ๒.ความรู้เบื้องต้น<br>เกี่ยวกับการแปรรูป<br>อาหาร  | มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับการแปรรูป<br>อาหาร   | ๑.ความหมายของการแปรรูปอาหาร<br>๒.ประเภทของการแปรรูปอาหาร<br>๓.ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร<br>๔.สุขอนามัยในการแปรรูปอาหาร  | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที | ๑<br>ชั่วโมง |
| ๓.เครื่องมือ<br>อุปกรณ์ วัสดุ<br>และสามารถเก็บ<br>รักษาวัสดุ<br>ในการแปรรูป<br>อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า<br>การแปรรูปอาหาร | ๑. มีความรู้<br>ความเข้าใจเกี่ยวกับ<br>เครื่องมือ อุปกรณ์<br>วัสดุในการแปรรูป<br>อาหาร<br>๒. สามารถเลือกใช้<br>เครื่องมือ อุปกรณ์และ<br>วัสดุในการแปรรูป<br>อาหารได้<br>๓. สามารถดูแล<br>เก็บรักษาเครื่องมือ<br>อุปกรณ์ และวัสดุใน<br>การแปรรูปอาหารได้<br>๔.คุณค่าประโยชน์และ<br>ผลข้างเคียงของวัสดุที่<br>นำมาใช้ในการแปรรูป<br>อาหาร | ๑. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุในการ<br>แปรรูปอาหาร<br>๒. การเลือกเครื่องมือ<br>อุปกรณ์และวัสดุในการแปรรูป<br>อาหาร<br>๓. การดูแลรักษาเครื่องมือ<br>อุปกรณ์ วัสดุ ในการแปรรูปอาหาร<br>๔.ส่วนประกอบของการแปรรูปอาหาร<br>๕.การเลือกวัสดุสำหรับการ<br>แปรรูปอาหาร<br>๖.การเก็บรักษาวัสดุในการแปรรูป<br>อาหาร | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที | ๑<br>ชั่วโมง |

| หน่วยการเรียนรู้ที่                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | จำนวนชั่วโมง |         | รวม      |
|---|---|--|--------------|---------|----------|
|   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |          |
| ๔.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกปลาแห้ง<br>ทรงเครื่อง | ๑.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับการการทำน้ำพริก<br>ปลาแห้งทรงเครื่อง<br>๒.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับคุณค่าและ<br>ประโยชน์ของวัตถุดิบ<br>ในการแปรรูปอาหาร<br>๓.สามารถแปรรูปอาหาร<br>การทำปลาแห้งทรงเครื่อง | ๑.การแปรรูปอาหารเพื่อ<br>เพิ่มมูลค่าการแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกปลา<br>แห้งทรงเครื่อง<br>๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๓ เทคนิคการทำ<br>๑.๔ คุณค่าและประโยชน์<br>ของวัตถุดิบ | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   | ๕<br>ชม. |
| ๕.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกสมุนไพร<br>แคบหมู     | ๑.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับการทำน้ำพริก<br>สมุนไพรแคบหมู<br>๒.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับคุณค่าและ<br>ประโยชน์ของวัตถุดิบ<br>ในการแปรรูปอาหาร<br>๓.สามารถแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกสมุนไพร<br>แคบหมู | ๑.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกสมุนไพร<br>แคบหมู<br>๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๓ เทคนิคการทำ<br>๑.๔ คุณค่าและประโยชน์<br>ของวัตถุดิบ                                       | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   | ๕<br>ชม  |
| ๖.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกแจ่วบอง<br>ปรุงสุก    | ๑.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับการทำน้ำพริกแจ่ว<br>บองปรุงสุก<br>๒.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับคุณค่าและ<br>ประโยชน์ของวัตถุดิบ<br>ในการแปรรูปอาหาร<br>๓.สามารถแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกแจ่วบองปรุงสุก   | ๑.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกแจ่วบองปรุง<br>สุก<br>๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๓ เทคนิคการทำ<br>๑.๔ คุณค่าและประโยชน์<br>ของวัตถุดิบ                                      | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   | ๕<br>ชม. |
| ๗.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกคลีนซีโต<br>ปลาแห้ง   | ๑.มีความรู้ ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับการทำน้ำพริกคลีนซี<br>โตปลาแห้ง  | ๑.การแปรรูปอาหาร<br>การทำน้ำพริกคลีนซีโตปลา<br>แห้ง<br>๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ  | ๑ ชม         | ๔ ชม    | ๕<br>ชม  |

| หน่วยการเรียนรู้ที่                           | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | จำนวนชั่วโมง |         | รวม   |
|---|---|--|--------------|---------|-------|
|   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |       |
|   | ๒.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร<br>๓.สามารถแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกคลีนคีโตปลาแห้ง   | ๑.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๓ เทคนิคการทำ<br>๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ  |              |         |       |
| ๘.การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกสวรรค์ปลาแห้ง    | ๑.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกสวรรค์ปลาแห้ง<br>๒.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร<br>๓.สามารถแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกสวรรค์ปลาแห้ง | ๑.การแปรรูปอาหารการทำน้ำพริกสวรรค์ปลาแห้ง<br>๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๓ เทคนิคการทำ<br>๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ                         | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   | ๕ ชม. |
| ๙.บรรจุภัณฑ์ และการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหาร | ๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์<br>๒. มีความรู้ ความเข้าใจและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์<br>๓. สามารถตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหาร  | ๑. ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์<br>๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์<br>๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์<br>๔. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์<br>๕. การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารคาวเพื่อสุขภาพ | ๓๐ นาที      | ๓๐ นาที | ๑ ชม. |
| ๑๐.หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา       | ๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา<br>๒. สามารถกำหนดราคาการตลาดและแนวทางการจำหน่าย  | ๑. หลักและองค์ประกอบของการจัดจำหน่าย<br>๒. หลักและองค์ประกอบของการกำหนดราคา การตลาด  | ๓๐ นาที      | ๓๐ นาที | ๑ ชม. |

| หน่วยการเรียนรู้ที่                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                   | เนื้อหา   | จำนวนชั่วโมง |            | รวม       |
|--|---|---|--------------|------------|-----------|
|  |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |           |
| ๑๑.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร | มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพได้ | ๑.การบริหารจัดการการแปรรูปอาหาร<br>๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า<br>๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปอาหาร<br>๑.๓ การวางแผนการผลิต<br>๒.การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหาร<br>๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า<br>๒.๒ การกระจายแปรรูปไปสู่ผู้บริโภค | ๓๐<br>นาที.  | ๓๐<br>นาที | ๑ ชม.     |
|  |   | รวม   | ๑๑<br>ชม.    | ๒๐<br>ชม.  | ๓๑<br>ชม. |

### สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้
  - ๑.๑ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
  - ๑.๒ เรื่องการแปรรูปอาหาร การทำปลาแห้งทรงเครื่อง
  - ๑.๓ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำสวรรค์ปลาแห้ง
  - ๑.๔ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกคลื่นคีโตปลาแห้ง
  - ๑.๕ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกแจ่วบองสมุนไพร
  - ๑.๖ การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกสมุนไพรแคบหมู

### วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย
๒. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
๓. การฝึกปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการแปรรูปอาหารซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การสอบถาม
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

## การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
  - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
  - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ     | ครู คศ.๑     |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา       | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสุทธาทิพย์ อิ่มสำราญ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายวสุธร เรืองไพศาล     | ครู กศน.ตำบล |

## คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชร นาคกระแสร ครูชำนาญการ
- หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวนวลวรรณ วรรณพ )

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

( นายสุคนธ์ ทองศรี )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภोजอมพระ  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....หลักสูตร

หลักสูตร การแปรรูปอาหาร จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

| วัน เดือน ปี/เวลา          | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | หมายเหตุ   |
|----------------------------|--|--|--|
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | ๑. ความรู้เบื้องต้น<br>และเป็นมาในการแปรรูป<br>อาหาร<br>๒. การเลือกวัสดุ/<br>อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>ที่ใช้เป็นส่วนผสมใน<br>การแปรรูปอาหาร | ๑. วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปอาหาร<br>๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการแปรรูป<br>อาหาร<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร<br>๓. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน<br>ข้อมูลความคิดเห็น | เรียนวันละ<br>๕<br>ชั่วโมง<br>-ภาคทฤษฎี<br>๑๑ ชม.<br>-ภาคปฏิบัติ<br>๒๐ ชม. |
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | ๑. ขั้นตอนและ<br>วิธีการแปรรูปอาหาร  | ๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการแปรรูปอาหาร<br>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ<br>๓. วิทยาการประเมินผลการปฏิบัติของผู้เรียน  |  |
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | ความรู้เกี่ยวกับการ<br>บรรจุภัณฑ์  | ๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์<br>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ  |  |
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | ๑. ความรู้เกี่ยวกับ<br>ช่องทางการจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒. การจำหน่ายสินค้า<br>ผ่านช่องทางออนไลน์  | ๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง<br>ทางการจำหน่ายสินค้า<br>๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน<br>ช่องทางออนไลน์<br>๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ   |  |

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

( นายวัชระ นาคกระแสร )

ครูชำนาญการ

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ สกรอำเภोजอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ

วันที่.....