

หลักสูตร การแปรรูปอาหาร
จำนวน ๓๑ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ควบลดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะบิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้องของ 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 และสถานศึกษาที่มีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน.จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าเป็นหลักสูตรในกลุ่ม เสริมภูมิคุ้มกันไวรัสให้แก่ร่างกาย โดยการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพรเสริมภูมิคุ้มกันไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ได้แก่ ข้า ตะไคร้ มะกรูด ผักชี ขมิ้น กระเทียม เป็นต้น สอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า "รับประทานอาหารเป็นยา" เมนูอาหารได้รับการพัฒนาจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ เป็นเมนูที่พัฒนาขึ้นใหม่ ที่มีวิธีการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพไม่ยุ่งยาก รสชาติอาหาร เหมาะสมกับคนไทย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่เสริมภูมิคุ้มกัน จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. และจากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน รวมถึงการประชุมนิคมหมู่บ้านพบว่า 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 การทำไข่เค็ม จำนวน ๕ ชั่วโมง
๕. การแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง
๖. การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกปลาทูอย่างปูนา จำนวน ๕ ชั่วโมง
๗. การแปรรูปอาหาร การทำปลาข้าวคั่ว จำนวน ๕ ชั่วโมง
๘. การแปรรูปอาหาร การทำคั่วกลิ้งหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง
๙. บรรจุภัณฑ์และ การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑๐. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑๑. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.วิชาช่องทาง การประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร	มีความรู้ความเข้าใจ หลักการแปรรูป และ สามารถนำไปใช้ในการ ประกอบอาชีพได้	๑.ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร ๒.๑ ความต้องการของตลาด ๒.๒ การใช้แรงงาน ๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
๒.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหาร คาว เพื่อสุขภาพ	มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารคาวเพื่อ สุขภาพ	๑.ความหมายของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๒.ประเภทของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.ประโยชน์ของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๔.สุขอนามัยในการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	๓๐ นาที.	-	๓๐ นาที
๓.เครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุดิบ และสามารถเก็บ รักษาวัสดุดิบใน การแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การแปรรูปอาหาร	๑. มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุดิบในการ แปรรูปอาหาร ๒. สามารถเลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์และ วัสดุดิบในการแปรรูป อาหารได้ ๓. สามารถดูแล เก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุดิบใน การแปรรูปอาหารได้๔. คุณค่าประโยชน์และ ผลข้างเคียงของวัสดุดิบที่	๑. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุดิบใน การแปรรูปอาหาร ๒. การเลือกเครื่องมือ อุปกรณ์และ วัสดุดิบในการแปรรูปอาหาร ๓. การดูแลรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๔.ส่วนประกอบของการแปรรูปอาหาร ๕.การเลือกวัสดุดิบสำหรับการแปรรูป อาหาร ๖.การเก็บรักษาวัสดุดิบในการแปรรูป อาหาร	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
	นำมาใช้ในการแปรรูปอาหาร				
๔.การแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็ม	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและ ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็ม	๑.การแปรรูปอาหารเพื่อ เพิ่มมูลค่าการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็ม ๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ ของวัตถุดิบ	๑ ชม.	๔ ชม.	๕ ชม.
๕.การแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและ ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำแหนมได้	๑.การแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู ๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ ของวัตถุดิบ	๑ ชม.	๔ ชม.	๕ ชม
๖.การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกปลาล่าง ปูนา	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและ ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกได้	๑.การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกปลาล่างปูนา ๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ ของวัตถุดิบ	๑ ชม.	๔ ชม.	๕ ชม.
๗.การแปรรูปอาหาร การทำปลาข้าวคั่ว	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและ ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำปลาข้าวคั่ว	๑.การแปรรูปอาหาร การทำขนมปังหน้า กระเทียม ๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ ของวัตถุดิบ	๑ ชม.	๔ ชม.	๕ ชม

๘.การแปรรูปอาหาร การทำคั่วกลิ้งหมู	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและ ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการแปรรูปอาหาร ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำคั่วกลิ้งหมู	๑.การแปรรูปอาหาร การทำคั่วกลิ้งหมู ๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ ของวัตถุดิบ	๑ ชม.	๔ ชม.	๕ ชม
๙.บรรจุภัณฑ์ และ การจัดตกแต่งและจัด เสิร์ฟอาหาร	๑. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ๒. มีความรู้ ความเข้าใจ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. สามารถตกแต่งและ จัดเสิร์ฟอาหาร	๑. ความหมายและ ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๕. การจัดตกแต่งและจัด เสิร์ฟอาหารคาวเพื่อสุขภาพ	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชม.
๑๐.หลักการจัด จำหน่ายและหลักการ กำหนดราคา	๑. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการจัด จำหน่ายและหลักการ กำหนดราคา ๒. สามารถกำหนดราคา การตลาดและแนวทาง การ จำหน่าย	๑. หลักและองค์ประกอบ ของการจัดจำหน่าย ๒. หลักและองค์ประกอบ ของการกำหนดราคา การตลาด	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชม.
๑๑.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการ แปรรูปอาหาร	มีความรู้ความเข้าใจ ในการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพได้	๑.การบริหารจัดการการ แปรรูปอาหาร ๑.๑ การจัดการควบคุม คุณภาพในการแปรรูป อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า ๑.๒ การลดต้นทุนในการ แปรรูปอาหาร ๑.๓ การวางแผนการผลิต ๒.การจัดการตลาดในการ แปรรูปอาหาร ๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า ๒.๒ การกระจายแปรรูป ไปสู่ผู้บริโภค	๓๐ นาที.	๓๐ นาที	๑ ชม.

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้

- ๑.๑ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
- ๑.๒ เรื่องการแปรรูปอาหาร การทำไข่เค็ม
- ๑.๓ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำแหนม
- ๑.๔ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกปูนา
- ๑.๕ เรื่อง การแปรรูปอาหาร การทำปลาข้าวคั่ว
- ๑.๖ การแปรรูปอาหาร การทำคั่วกลิ้งหมู

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.นางสาวสุวภัทร สุขจิต | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายวรวิทย์ แสงใส | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางสาวรัตนภรณ์ บานชื่น | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชร นาคกระแสร้ 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..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เบื้องต้น และเป็นมาในการแปรรูป อาหาร ๒. การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่ใช้เป็นส่วนผสมใน การแปรรูปอาหาร	๑. วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูป อาหาร ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการแปรรูป อาหาร - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑๑ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒๐ ชม.
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ขั้นตอนและ วิธีการแปรรูปอาหาร	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการแปรรูปอาหาร ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ ๓. วิทยาการประเมินผลการปฏิบัติของผู้เรียน	
วันที่..... เวลา.....น.	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับบรรจุ ภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่าย สินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(นายวัชร นาคกระแสร)

วันที่.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

วันที่.....