

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... ๓ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหาร คาวเพื่อสุขภาพ การทำน้ำพริกสมุนไพร ๑. สັດส่วนของวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำ ๓. เทคนิคการทำ ๔. คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ	วิทยากรสอน ๓ ชม.
วันที่..... ๒ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๑.๐๐ น.	๑.วิทยากรบรรยายเรื่องการตลาดและการบริหาร จัดการ การส่งเสริมการผลิต-จำหน่าย การขาย ออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	วิทยากรสอน ๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

( )

วันที่...../...../.....

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร ..... จำนวน ๓๑ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... พ.ศ. .... ถึงวันที่..... พ.ศ. ....

เวลาเรียน ตั้งแต่ ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. จำนวน ๑๑ วัน

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... ๑ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง -วิชาช่องทาง การประกอบอาชีพ การแปรรูป อาหาร -ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารคาว เพื่อ สุขภาพ -เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร	วิทยาการสอน ๓ ชม.
วันที่..... ๑ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง - วัตถุดิบสำหรับ การแปรรูปอาหาร เพื่อ เพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	วิทยาการสอน ๓ ชม.
วันที่..... ๒ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารเพื่อสุขภาพ (การทำสาकुไส้หมู) - สัตส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ	วิทยาการสอน ๓ ชม.
วันที่..... ๒ วัน	เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ ทำหมูแดดเดียว สมุนไพร ๑. สัตส่วนของวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำ ๓. เทคนิคการทำ ๔. คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ	วิทยาการสอน ๓ ชม.

### การวัดผลประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และ สารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆดังนี้

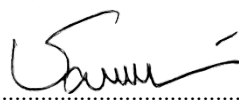
๑. การสังเกต
๒. การสอบถาม
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานที่ประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ  
( นายไชยพจ ณะเกิงสุข )  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพนมดงรัก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.สามารถอธิบาย การตลาดอาหารคาวเพื่อ สุขภาพ ๔.สามารถอธิบาย แนวทางการจำหน่าย อาหารคาวเพื่อ สุขภาพ			
๑๐	๑๐.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า	มีความรู้ความเข้าใจ ในการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพได้	๑.การบริหารจัดการการแปรรูป อาหาร ๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพใน การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า ๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูป อาหาร ๑.๓ การวางแผนการผลิต ๒.การจัดการตลาดในการแปรรูป อาหาร ๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า ๒.๒ การกระจายแปรรูปไปสู่ ผู้บริโภค	๒	-
รวม				๑๑	๒๐

### สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้
  - ๑.๑ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
  - ๑.๒ เรื่องการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าการทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ (การทำสาकुใส่หมู)
  - ๑.๓ เรื่อง การแปรรูป อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าการทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ (การทำหมูแดดเดียวสมุนไพร)
  - ๑.๔ เรื่อง การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าการทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ (การทำน้ำพริกปลาแห้งสมุนไพร)

### วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย
๒. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
๓. การฝึกปฏิบัติ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	สุขภาพ (การทำสาकुใส่หมี)	ประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.สามารถแปรรูปอาหารการทำสาकुใส่หมี	๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ		
๖	๖.การแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ (การทำหมีแดดเดียวสมุนไพร)	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำอาหาร คาว เพื่อสุขภาพ ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.สามารถแปรรูปอาหาร ทำหมีแดดเดียวสมุนไพรได้	๑.การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ ทำหมีแดดเดียวสมุนไพร ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ	๑	๕
๗	๗.การแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ (การทำน้ำพริกปลาแห้งสมุนไพร)	๑.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำอาหาร คาว เพื่อสุขภาพ ๒.มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ ในการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.สามารถแปรรูปอาหาร การทำน้ำพริกสมุนไพรได้	๑.การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ การทำน้ำพริกสมุนไพร ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ	๑	๘
๘	๘.บรรจุภัณฑ์ และการจัด ตกแต่งและจัด เสิร์ฟอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	๑. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ อาหารคาวเพื่อสุขภาพ ๒. มีความรู้ ความเข้าใจ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. สามารถตกแต่งและ จัดเสิร์ฟอาหารคาวเพื่อ สุขภาพ	๑. ความหมายและความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ ๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๕. การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ อาหารคาวเพื่อ สุขภาพ	๑	๑
๙	๙.หลักการจัดจำหน่ายและ หลักการ กำหนดราคา	๑. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการจัด จำหน่าย และหลักการ กำหนดราคา อาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๒. สามารถกำหนดราคา อาหารคาวเพื่อสุขภาพ	๑. หลักและองค์ประกอบของ การจัดจำหน่าย ๒. หลักและองค์ประกอบของ การกำหนดราคา ๓. ตลาดอาหารคาวเพื่อสุขภาพ	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	๒.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารคาวเพื่อสุขภาพ	๑.ความหมายของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๒.ประเภทของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.ประโยชน์ของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๔.สุขอนามัยในการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	๑	-
๓	๓.เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหาร ๒. สามารถเลือกใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ใน แปรรูปอาหารได้ ๓. สามารถดูแล เก็บรักษา เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการแปรรูปได้	๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร ๒. การเลือกเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร ๓. การดูแลรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร	๑	-
๔	๔.วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหารการทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ ๒. สามารถเลือกใช้ วัตถุดิบ การแปรรูป อาหารการทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพได้ ๓. สามารถเก็บรักษา วัตถุดิบการแปรรูป อาหารคาวเพื่อสุขภาพได้	๑.ส่วนประกอบของอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๒.การเลือกวัตถุดิบสำหรับการ ทำอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๓.การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารคาว เพื่อสุขภาพ ๔.สมุนไพรต้านโควิด ๕.คุณค่าประโยชน์และผลข้างเคียง ของวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ในการ ทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ	๑	-
๕	๕.การแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารเพื่อ	๑.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหาร คาว เพื่อสุขภาพ ๒.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและ	๑.การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ การทำสาकुใส่หมู ๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ	๑	๕

### 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

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๓๑ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.วิชาช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร	มีความรู้ความเข้าใจหลักการแปรรูป และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้	๑.ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร ๒.๑ ความต้องการของตลาด ๒.๒ การใช้แรงงาน ๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑	-

## หลักสูตรการแปรรูปอาหาร

### หลักสูตร ๓๑ ชั่วโมง

#### ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมดงรัก

##### ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความสำเร็จของผู้เรียน 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 ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงาน กศน.จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า เป็นหลักสูตรในกลุ่มเสริมภูมิคุ้มกันไวรัสให้แก่วัยรุ่น โดยการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร เสริมภูมิคุ้มกันไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ได้แก่ ข่า ตะไคร้ มะกรูด ผักชี ขมิ้น กระเทียม เป็นต้น สอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า "รับประทานอาหารเป็นยา" เมนูอาหารได้รับการพัฒนาจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ เป็นเมนูที่พัฒนาขึ้นใหม่ที่มีวิธีการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพไม่ยุ่งยากรสชาติอาหาร เหมาะสมกับคนไทย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่เสริมภูมิคุ้มกัน จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. และจากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน รวมถึงการประชาคมในหมู่บ้าน พบว่า บริบทในชุมชนมีสมุนไพรและวัตถุดิบที่มีประโยชน์ สามารถนำมาแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าได้ จึงมี ความต้องการรับการส่งเสริมอาชีพ ความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมดงรัก จึงจัดหลักสูตร การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงาน ทำสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน