เอกสารหลักสูตร
หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต
หน่วยจัดวิทยาลัยชุมชนน่าน อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน

รหัสวิชา ๒๐๐๘๐๑๑๐ **ชื่อรายวิชา** การแปรรูปและถนอมอาหารในชุมชน
เวลาการเรียนรู้ ๔๕ **ชั่วโมง** **หมู่วิชา** อาหารและโภชนาการ **ชื่อสาขาวิชา** คหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ กระบวนการแปรรูปและการถนอมอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูปอาหารและถนอมอาหารได้

๒. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อจำหน่ายโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีตามหลักการ และกระบวนการแปรรูปอาหารและถนอมอาหารได้

๓. สามารถคำนวณต้นทุน กำไร ราคาขาย และจัดทำแผนการตลาดได้

๓. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบ ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหาร การเลือกซื้อและเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหาร วิธีการและเทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหาร การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน กำไร ราคาขาย และจัดทำแผนการตลาดได้

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

มีทักษะในการ ฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทย

สำเร็จการศึกษาแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

๑. นำความรู้และทักษะที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และเพื่อประโยชน์กลุ่มอาชีพและชุมชน

๒. เป็นเจ้าของกิจการ

แผนการจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา ๒๐๐๘๐๑๑๐ **ชื่อรายวิชา** การแปรรูปและถนอมอาหารในชุมชน
เวลาการเรียนรู้ ๔๕ **ชั่วโมง** **หมู่วิชา** อาหารและโภชนาการ **ชื่อสาขาวิชา** คหกรรมศาสตร์

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ชื่อหน่วย การแปรรูปและถนอมอาหาร **เวลาการฝึกอบรม** ๖ **ชั่วโมง**

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถอธิบายความหมายหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหารได้อย่างถูกต้อง ๒. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	- ความรู้เบื้องต้นหลักการ กระบวนการของการแปรรูปและถนอมอาหาร - ความสำคัญหรือประโยชน์ของการแปรรูปและถนอมอาหาร - กรรมวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☐ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☐ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ ชื่อหน่วย การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ **เวลาการฝึกอบรม** ๖ **ชั่วโมง**

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. เลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการแปรรูปและถนอมอาหารต้องตามหลักโภชนาการได้อย่างเหมาะสม ๒. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	- การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ - หน้าที่และคุณสมบัติของวัสดุ-อุปกรณ์ - การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ตามหลักโภชนาการ - การตรวจสอบสภาพของวัสดุ-อุปกรณ์	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☐ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☐ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ ชื่อหน่วย การเตรียมวัตถุดิบ เวลาการฝึกอบรม ๖ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม ๒. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	การเลือกซื้อและเก็บรักษาวัตถุดิบ - การคัดเลือกวัตถุดิบ - วัตถุดิบจากพืชในชุมชน - วัตถุดิบจากสัตว์ - การทำความสะอาด	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ ชื่อหน่วย วิธีการและเทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหาร
เวลาการฝึกอบรม ๑๘ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถแปรรูปและถนอมอาหารตามประเภทของอาหารได้อย่างเหมาะสม ๒. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	วิธีการและเทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหาร ได้แก่ - วัตถุดิบจากพืชในชุมชน - วัตถุดิบจากสัตว์ - การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ ชื่อหน่วย การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ เวลาการฝึกอบรม ๓ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถจัดแต่งผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม ๒. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามประเภทอาหารได้อย่างเหมาะสม ๓. มีความรับผิดชอบขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	- การจัดแต่งผลิตภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ - การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนการจัดจำหน่าย	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๖ ชื่อหน่วย การบริหารจัดการต้นทุน กำไร แผนการตลาด เวลาการฝึกอบรม ๖ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ตามประเภทอาหารได้อย่างเหมาะสม ๒. มีความรับผิดชอบขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	- การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ราคาขาย - การจัดจำหน่ายและแผนการตลาด - การทำบัญชีอย่างง่าย	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. สนทนาแลกเปลี่ยน ๔. ฝึกปฏิบัติ	**๑.วิธีวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๒. เครื่องมือการวัดผล** ☑ การสังเกต ☑ การตรวจผลงาน ☑ การทดสอบ **๓. เกณฑ์การประเมินผล** - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

สรุปชั่วโมงการเรียนรู้

ที่	ชื่อหน่วย	ชั่วโมงการเรียนรู้		รวม
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	การแปรรูปและถนอมอาหาร	๒	๔	๖
๒.	การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์	๒	๔	๖
๓.	การเตรียมวัตถุดิบ	๒	๔	๖
๔.	วิธีการและเทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหาร	๓	๑๕	๑๘
๕.	การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์	๑	๒	๓
๖.	การบริหารจัดการต้นทุน กำไร แผนการตลาด	๒	๔	๖
รวม		**๑๒**	**๓๓**	**๔๕**

เกณฑ์การประเมิน

ที่	ชื่อหน่วย	เกณฑ์การประเมิน			รวม
		พุทธิพิสัย	ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	
๑.	การแปรรูปและถนอมอาหาร	๔	๙	๒	๑๕
๒.	การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์	๔	๙	๒	๑๕
๓.	การเตรียมวัตถุดิบ	๔	๙	๒	๑๕
๔.	วิธีการและเทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหาร	๓	๑๘	๙	๓๐
๕.	การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์	๓	๖	๑	๑๐
๖.	การบริหารจัดการต้นทุน กำไร แผนการตลาด	๔	๙	๒	๑๕
รวม		**๒๒**	**๖๐**	**๑๘**	**๑๐๐**

เกณฑ์การตัดสินผลการเรียน

ที่	ช่วงคะแนน	เกรด	หมายเหตุ
๑.	๘๐ - ๑๐๐	๔	ได้คะแนนร้อยละ ๘๐ - ๑๐๐ หมายถึง ผลการเรียนดีมาก (ผ่าน)
๒.	๗๐ - ๗๙	๓	ได้คะแนนร้อยละ ๗๐ - ๗๙ หมายถึง ผลการเรียนดี (ผ่าน)
๓.	๖๐ - ๖๙	๒	ได้คะแนนร้อยละ ๖๐ - ๖๙ หมายถึง ผลการเรียนปานกลาง (ผ่าน)
๔.	๕๐ - ๕๙	๑	ได้คะแนนร้อยละ ๕๐ - ๕๙ หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ขั้นต่ำ ที่กำหนด (ผ่าน)
๕.	๐ - ๔๙	๐	ได้คะแนนร้อยละ ๐ - ๔๙ หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ขั้นต่ำ (ตก)

- เวลาเรียนต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐