



ที่ ศธ.๐๒๑๐.๖๔/๘๓๗

สำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

อ้างถึง หนังสือ กศน. อำเภอเขาชะเมา ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๕๕ ลงวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือ กศน. อำเภอเขาชะเมา ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๕๕

ลงวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๖

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง กศน. อำเภอ ขอนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑ หลักสูตร นั้น

ในการนี้ สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง ได้อนุมัติหลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการศึกษานอกระบบ (งานการศึกษาต่อเนื่อง)

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๓๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒

ก.โง.ส.ร. ๗/๑๔



สำนักงาน กศน. จังหวัดเชียงใหม่
รับที่ 593
วันที่ 30 ม.ค. 2566
เวลา 11.20 น.

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๕๕

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง ๒๑๑๑๐

๒๕ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดระยอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักสูตรการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กศน.อำเภอเขาชะเมา มีความประสงค์จัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชาการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและเกิดเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

ในการนี้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง โดยผ่านการเห็นชอบจากกรรมการสถานศึกษาเรียบร้อยแล้ว จึงขออนุมัติใช้หลักสูตรดังกล่าว รายละเอียดดังแนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

เรียน ผอ. สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

ด้วย กศน. อำเภอเขาชะเมา ขอขออนุมัติใช้หลักสูตร
การศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๑ หลักสูตร
(การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชม.)

เรียน ผอ. สำนักงาน กศน.

จังหวัดระยอง

๒๕/๑/๖๖
(นางสาวบุษจี พงษ์บุรี)
นักจัดการงานทั่วไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางวัชรินทร์ สิทธิพร)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอแกลง

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน. อำเภอเขาชะเมา

กลุ่มงานอำนวยการ

โทร. ๐-๓๘๔๔-๖๒๗๓

โทรสาร ๐-๓๘๔๔-๖๒๗๓

๐๖/๑/๖๖
(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา โทร ๐-๓๘๙๙-๖๒๗๓
ที่ ๖๖๒ /๒๕๖๖ วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

ด้วยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา จะดำเนินการ
จัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชา
การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง ในวันที่ ๑๙-๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ น.
ถึง ๑๕.๐๐ น. ณ ศาลา ศสมช. หมู่ ๔ บ้านเขาช่องลม ตำบลชำฆ้อ อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง นั้น
ในการนี้ได้จัดทำหลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชา การทำน้ำผักและผลไม้
เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง เสร็จเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวพยอม พรหมบุตร)

ครู กศน.ตำบล

(นางวัชรินทร์ สิทธิพร)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแกลง

รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเขาชะเมา

๑๕ มกราคม ๒๕๖๖

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

กลุ่มเกษตรกร

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๔.๑ ได้กำหนดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาหลักสูตรอาชีพ ที่เน้น New skill Up-skill และ Reskill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่มีความหลากหลายความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้(Credit Bank เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น)

๔.๓ ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่เน้น “ส่งเสริมความรู้สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย จากการวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลเพื่อพิจารณาความต้องการของผู้เรียนโดยการประชุมหมู่บ้าน ได้ผลสรุปตามความต้องการได้ดังนี้คือชุมชนได้รับความรู้จากการทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอยู่แล้ว และในพื้นที่ที่มีพืชผลทางเกษตรที่หลากหลาย ผักและผลไม้ ที่มีคุณประโยชน์แก่สุขภาพ ประกอบกับราคาพืช ผัก ผลไม้ ไม่ดีเท่าที่ควร จึงมีความต้องการเพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ให้กับชุมชน และใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด จึงมีความต้องการพัฒนาต่อยอดหลักสูตรการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพให้กลับชุมชนต่อไป

ดังนั้นสถานศึกษาจึงได้จัดทำหลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชาการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของชุมชนและใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้ประโยชน์คุ้มค่าในการเพิ่มมูลค่าและพัฒนาอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพแก่ชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ชุมชนและท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการโดยยึดหลักความสอดคล้องกับสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาคและส่งเสริมให้ภาคีเครือข่ายมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ
๒. มีเจตคติที่ดีในการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาทำผลิตภัณฑ์
๓. มีทักษะในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพแล้วต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

เรื่องที่ ๒ ประเภทของเมนูการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

เรื่องที่ ๓ การเลือกวัสดุอุปกรณ์และการเตรียมวัตถุดิบ จำนวน ๑ ชั่วโมง

เรื่องที่ ๔ การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

เรื่องที่ ๕ การจัดการและการตลาด จำนวน ๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.บอกความหมายของการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ ๒.บอกความสำคัญของการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ ๓.อธิบายหลักการของการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ถูกต้อง ๔.อธิบายกระบวนการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ถูกต้อง	๑ ความหมายและความสำคัญของการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.หลักการในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๓.กระบวนการในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.วิทยากรบรรยายเรื่องความรู้เบื้องต้นการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.มอบหมายงานให้ผู้เรียนทำความเข้าใจและศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสารความรู้เบื้องต้นการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพและร่วมกันอภิปราย และทำใบงานที่วิทยากรนำมาแจก	๒ ชั่วโมง	-
	ประเภทของเมนูการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.บอกสรรพคุณ ประโยชน์ของวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้แต่ละชนิดได้ ๒.บอกขั้นตอนในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้	๑.คุณประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้แต่ละชนิด ๒.การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาเป็นเมนูน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๓.ผลไม้/ผักต่างๆที่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.วิทยากรบรรยายเรื่องสรรพคุณของผักและผลไม้ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.มอบหมายให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้ในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพอภิปรายเพิ่มเติมร่วมกันระหว่างผู้เรียนกับวิทยากร ๓.วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมหลังจากที่ได้ให้ใบงาน	๒ ชั่วโมง	

๓	การเลือกวัสดุอุปกรณ์และการเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.บอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ ๒.อธิบายการเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาเป็นส่วนผสมในเมนูเดียวกันได้เพื่อเกิดเมนูที่หลากหลาย ๓.อธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๓.การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเรื่องการเลือกวัสดุอุปกรณ์และการเตรียมวัตถุดิบ ๒.มอบหมายให้ผู้เรียนทำความเข้าใจและศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสารการเลือกวัสดุอุปกรณ์และการเตรียมวัตถุดิบเพื่ออภิปรายร่วมกันระหว่างวิทยากรกับผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๔	ผลิตภัณฑ์การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑.บอกส่วนผสมและขั้นตอนของการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ ๒.สามารถทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้ตามสูตร ๓.สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในห้องที่ (มะพร้าว/ใบย่านาง/กระชาย)(มะนาว/น้ำผึ้ง)(มะพร้าว/นมสด)(แตงโม)(สับปะรด)(ส้ม)(แก้วมังกร)(ฝรั่ง)(มะขามป้อม)มาทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพได้เมนูที่หลากหลาย ๔.ดูแลรักษา/ทำความสะอาดวัสดุ/อุปกรณ์ทุกครั้งหลังจากทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพเสร็จ	๑.การเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.การเรียงลำดับขั้นตอนในกระบวนการการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๓.การผสมอัตราส่วนของวัตถุดิบต่างๆให้เข้ากันเพื่อให้มีรสชาติกลมกล่อม ๔.การจัดแต่งบรรจุภัณฑ์ให้ออกมาน่ารับประทาน ๕.การดูแลรักษาอุปกรณ์หลังจากเสร็จสิ้นภารกิจ	๑.วิทยากรบรรยายเรื่องการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๒.มอบหมายให้ผู้เรียนทำความเข้าใจและศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร การทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๓.วิทยากรสาธิตการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๔ วิทยาสรรูปและตอบข้อคำถามจากผู้เรียนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ ๕.วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพโดยให้ผู้เรียนทดลองนำวัตถุดิบมาปั่นรวมกันพร้อมบันทึกผลของการลงมือปฏิบัติจริงลงในใบงานที่มอบให้		๒๒ ชั่วโมง
๕	การจัดการและการตลาด	๑.อธิบายการวางแผนการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกหลักการของการจัดการทางการตลาดได้ ๓.คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายได้ถูกต้อง ๔.บอกช่องทางในการจัดจำหน่ายได้ตรงกับกลุ่มเป้าหมายได้	๑.การวางแผนการประกอบอาชีพ ๒.การตลาด ๓.การคิดต้นทุนและการกำหนดราคา ๔.การจำหน่าย ๕.บัญชีรายรับรายจ่าย	๑.วิทยากรบรรยายเรื่องการจัดการและการตลาด ๒.มอบหมายให้ผู้เรียนทำความเข้าใจและศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ	๑ ชั่วโมง	-

		๔.บอกลักษณะการทำ บัญชีรายรับรายจ่ายได้		๓.วิทยากรเฉลยคำตอบ จากใบงาน ตรวจใบงาน และอธิบายเพิ่มเติม ความรู้ให้กับผู้เรียน ๔.วิทยากรสรุปความรู้ ตอบข้อซักถามและ เรียนรู้ร่วมกัน		
--	--	---	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการสอน/การเรียนรู้
2. ใบความรู้/ใบงาน/วัสดุและอุปกรณ์ในการทำน้ำผักและผลไม้เพื่อสุขภาพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. ผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน และมีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด
 - ๒.๑ ด้านความรู้ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
 - ๒.๒ ด้านทักษะ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ  ผู้ร่างหลักสูตร
(นางสาวนภาพร กาญจนบุตร)
วิทยากร

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพายุพ ผ่องใส)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้พิมพ์หลักสูตร
(นางสาวพยอม พรหมบุตร)
ครู กศน.ตำบลชำฉ้อ

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวรรณา เทศศิริ)
กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายศักดิ์ชัย ปราณี)
กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางวัชรินทร์ สิทธิพร)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแกลง
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเขาชะเมา