หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ปีงบประมาณ 2562

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรม
วัดญาณ สังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
เอกสารทางวิชาการ ลำดับที่ 6/2562

คำนำ

หลักสูตรมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการจัดการศึกษา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนบรรลุตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตร ซึ่งงานการศึกษาต่อเนื่องจำเป็นที่ต้องมีหลักสูตรที่เป็นไปตามความต้องการของประชาชน หรือความจำเป็นที่ต้องเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย หรือเป็นไปตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ หรือรัฐบาล สำหรับใช้จัดการศึกษาให้ประชาชนมีความรู้พื้นฐาน หรือทักษะเบื้องต้นในการประกอบอาชีพ มีทักษะชีวิตที่ดีในการดำเนินชีวิต รวมทั้ง มีเจตคติที่ดี และเห็นคุณค่าในเรื่องที่เรียน เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ ทักษะ และเจตคติไปใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ และมีความพร้อมที่จะช่วยเหลือสังคม ชุมชนให้น่าอยู่ อันส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ

งานพัฒนาหลักสูตร ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ขอขอบคุณผู้เกี่ยวข้อง เกษตรกรผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทุกท่าน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และหวังว่าเอกสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่องานการศึกษาต่อเนื่อง ศฝก. และผู้ที่สนใจ

งานพัฒนาหลักสูตร กลุ่มพัฒนาวิชาการ ศฝก.
๙ ตุลาคม ๒๕๖๒

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
เกริ่นนำ	๔
หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง	
การทำปุ๋ยหมัก จำนวน ๓ ชั่วโมง	๗
การทำพายผลไม้ จำนวน ๕ ชั่วโมง	๙
การทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๑
การแปรรูปลูกหม่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๓
การทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๕
การทำพริกแกง จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๗
การทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๙
การทำขนมตะโก้ จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๑
การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๓
การสานหมวกจากใบมะพร้าว จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๕
การทำกระถางไม้เทียม จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๗
การทำเค้กลูกหม่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๙
การจัดและตกแต่งสวนหย่อม จำนวน ๘ ชั่วโมง	๓๑
การเสริมสร้างสมดุลกายและใจ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	๓๓
การปลูกพืชผักโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง	๓๖
ซาลาเปาเพื่อสุขภาพ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง	๓๙
การวาดภาพเหมือน จำนวน ๓๐ ชั่วโมง	๔๒
การทำปุ๋ยหมัก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๔๕
การแปรรูปสับปะรด จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๔๘
การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๕๑
การนวดสมุนไพรเบื้องต้น จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๕๔
การทำน้ำพริก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๕๖
การทำอาหารว่าง จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๕๙
ธรรมชาติบำบัดด้วยสมุนไพรไทย จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๖๒

สารบัญ

	หน้า
การทำอาหารว่างสร้างอาชีพ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๖๖
การแปรรูปเห็ด จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๖๙
สุขกาย สุขใจด้วยเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๗๑
การทำน้ำมันมะพร้าวและสบู่น้ำมันมะพร้าว จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๗๕
คณะทำงาน	๗๘

เกริ่นนำ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งจัดทำขึ้นสำหรับใช้ในการจัดการศึกษาต่อเนื่องของศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ (ศฝก.) ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ใน ๓ รูปแบบ คือ กลุ่มสนใจ ชั้นเรียนวิชาชีพ และฝึกอบรม ที่จัดทำในรูปคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ตามคำสั่งศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ที่ ๑๒๖/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยมีอำนาจหน้าที่ในการดำเนินการจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานการจัดการศึกษาและเป็นไปตามความต้องการของประชาชน วิเคราะห์ประสิทธิภาพ ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะ และเจตคติตามที่กำหนด และนำผลมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร รายละเอียดในภาคผนวก

การจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ปรับเปลี่ยนการจัดทำหลักสูตรจาการจัดทำหลักสูตรในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ เนื่องจากในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้มีการมอบหมายให้ข้าราชการครูรับผิดชอบพื้นที่ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง จำนวน ๕ คน งานพัฒนาหลักสูตรซึ่งใช้หลักการมีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรที่จัดทำขึ้นเป็นไปตามความต้องการของผู้เรียน จึงเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องระหว่างงานการศึกษาต่อเนื่อง ผู้รับผิดชอบพื้นที่ในการจัดการศึกษาต่อเนื่องตามคำสั่งศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ที่ ๑๒๘/๒๕๖๑ เรื่อง แต่งตั้งข้าราชการครูรับผิดชอบพื้นที่เทศบาล/องค์การบริหารส่วนตำบล ลงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ รายละเอียดในภาคผนวก

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ตามคำสั่งดังกล่าวข้างต้น ได้สำรวจความต้องการ วิเคราะห์ความจำเป็นในการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งพิจารณาให้ข้อคิดเห็นหลักสูตรทุกหลักสูตร และหรือจัดทำหลักสูตรเพื่อใช้ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้บริหารสถานศึกษาได้อนุมัติให้ใช้ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง จำนวน ๒๘ หลักสูตร ตั้งแต่ ๓ ชั่วโมง ถึง ๔๐ ชั่วโมง โดยมีผู้ให้ข้อมูลสำหรับจัดทำร่างหลักสูตร และผู้ร่างหลักสูตร ดังนี้

ที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	ผู้ให้ข้อมูล	ผู้ร่างหลักสูตร	วันที่อนุมัติหลักสูตร
๑	การวาดภาพเหมือน	๓๐	นางสาวปิยนุช สุวรรณประเสริฐ	นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
๒	การทำปุ๋ยหมัก	๓	นายจรูญ ชุมศรี	นายจรูญ ชุมศรี	๔ ธันวาคม ๒๕๖๑
๓	การทำปุ๋ยหมัก	๔๐	นายดิเรก บุญสร้าง	นายจรูญ ชุมศรี	๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒
๔	การแปรรูปสับปะรด	๔๐	นางโบตั๋น พลเพ็ง	นายจรูญ ชุมศรี	๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒
๕	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๔๐	นางสาวปิยนุช สุวรรณประเสริฐ	นายจรูญ ชุมศรี	๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

ที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	ผู้ให้ข้อมูล	ผู้ร่างหลักสูตร	วันที่อนุมัติหลักสูตร
๖	การนวดสมุนไพรเบื้องต้น	๔๐	นางสุกัญญา จันทร์ทองแดง	นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒
๗	การทำน้ำพริก	๔๐	นางโบตั๋น พลเพ็ง	นายจรูญ ชุมศรี	๑๗ เมษายน ๒๕๖๒
๘	การจัดและตกแต่งสวนหย่อม	๘	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	๑๗ เมษายน ๒๕๖๒
๙	การปลูกผักโดยเกษตรธรรมชาติ	๑๕	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	๑๗ เมษายน ๒๕๖๒
๑๐	การทำอาหารว่าง	๔๐	๑. นายสราวุธ สุขประเสริฐ ๒. นางฉันทลักษณ์ พรานนท์สถิตย์	นายจรูญ ชุมศรี	๗ มิถุนายน ๒๕๖๒
๑๑	การทำอาหารว่างสร้าง อาชีพ	๔๐	นางนฤมล แสงมาศ	นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๒
๑๒	ธรรมชาติบำบัดด้วยสมุนไพรไทย	๔๐	นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ	๑. นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ ๒. นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๒
๑๓	การเสริมสร้างสมดุลกายและใจ	๑๐	นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ	๑. นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ ๒. นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๒
๑๔	การทำพายผลไม้	๕	นางสาวอัญชสา กิมเล้ง	นายจรูญ ชุมศรี	๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๑๕	การทำข้าวเกรียบปากหม้อ	๕	นางสาววรรณดี แสงเดือนสิริกุล	นายจรูญ ชุมศรี	๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๑๖	การแปรรูปลูกหม่อน	๕	นางกชกร การักษ์	นายจรูญ ชุมศรี	๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๑๗	การทำเต้าหู้นมสด	๕	นางสาวเปมิกา เข็มนาค	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒

ที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	ผู้ให้ข้อมูล	ผู้ร่างหลักสูตร	วันที่อนุมัติหลักสูตร
๑๘	การทำพริกแกง	๕	นายสราวุธ สุขประเสริฐ	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๑๙	การทำไส้กรอกสมุนไพร	๕	นางฉันทลักษณ์ พรานนท์สถิตย์	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๐	การทำขนมตะโก้	๕	นางคุณัญญา นิลไธสง	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๑	การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน	๕	นางฉันลักษณ์ พรานนท์สถิตย์	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๒	ซาลาเปาเพื่อสุขภาพ	๒๐	นางรสริน ภานุมาส	นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๓	การแปรรูปเห็ด	๔๐	๑. นางโบตั๋น พลเพ็ง ๒. นางคุณัญญา นิลไธสง	นายจรูญ ชุมศรี	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๔	สุขกาย สุขใจด้วยเกษตรธรรมชาติ	๔๐	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	นางสาวจรรยา สิงห์ทอง	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๕	การสานหมวกจากใบมะพร้าว	๕	นางมาริสา ชุมเกษียณ	นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒
๒๖	การทำกระถางไม้เทียม	๕	นางพิชญ์สินี เลน	นายจรูญ ชุมศรี	๙ สิงหาคม ๒๕๖๒
๒๗	การทำเค้กลูกหม่อน	๕	นางอภิญญา นัทธี	นายจรูญ ชุมศรี	๙ สิงหาคม ๒๕๖๒
๒๘	การทำน้ำมันมะพร้าวและสบู่น้ำมันมะพร้าว	๔๐	นางสาววรลักษณ์ ไตรศุภโชค	นายจรูญ ชุมศรี	๙ สิงหาคม ๒๕๖๒

หลักสูตรการทำปุ๋ยหมัก จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปุ๋ยหมัก เป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งของการทำเกษตรธรรมชาติ เนื่องจากปุ๋ยหมักมีคุณสมบัติที่เหมาะสมหลายประการต่อการปรับปรุงโครงสร้างของดินให้ดีขึ้น และดินก็เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของพืช ปุ๋ยหมักช่วยปรับปรุงดินโดยช่วยเพิ่มอินทรียวัตถุและธาตุอาหารพืช ทำให้ดินมีการจับตัวกันอย่างพอเหมาะต่อการเก็บและระบายน้ำ ช่วยให้อากาศในดินถ่ายเทดี ดินร่วนซุย นอกจากนี้ปุ๋ยหมักยังช่วยลดปริมาณเชื้อโรคบางชนิดในดิน ช่วยรักษาความเป็นกรดเป็นด่างของดินให้อยู่ในระดับที่เป็นกลาง ส่งผลให้ดินมีความเหมาะสมต่อการเจริญของพืชและให้ผลผลิตสูงขึ้น

ปุ๋ยหมักเป็นสิ่งที่ได้จากการนำเศษวัสดุจากธรรมชาติที่เหลือใช้และมีอยู่ตามธรรมชาติมาผลิตเป็นปุ๋ยในการปรับปรุงดินและในปุ๋ยหมักยังมีอาหารของพืชอย่างครบถ้วน ทั้งธาตุอาหารหลัก ธาตุอาหารรองและจุลธาตุ อีกทั้งการทำปุ๋ยหมักยังสามารถช่วยลดต้นทุนทางด้านการเกษตรอีกด้วย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นความสำคัญของการทำเกษตรธรรมชาติ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปุ๋ยหมักขึ้น

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปุ๋ยหมัก การดูแลกองปุ๋ยหมัก การใช้ปุ๋ยหมักและประโยชน์ของปุ๋ยหมัก

๒. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำปุ๋ยหมัก

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. การทำปุ๋ยหมัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำปุ๋ยหมัก	๑. วัสดุที่ใช้ในการทำปุ๋ยหมัก ๒. ประเภทของการทำปุ๋ยหมัก ๒.๑ ปุ๋ยหมักทั่วไป ๒.๒ ปุ๋ยหมักเจ ๓. วิธีการทำปุ๋ยหมัก	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๙๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การดูแลกองปุ๋ยหมัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดูแลกองปุ๋ยหมัก	๑. การกลับกองปุ๋ยหมัก ๒. การควบคุมอุณหภูมิ ๓. การสังเกตปุ๋ยหมักที่หมักสมบูรณ์แล้ว	๑. อธิบาย ๒. ตัวอย่างของจริง	๒๐ นาที	-
๓. การใช้ปุ๋ยหมัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยหมัก	๑. ลักษณะการใช้ปุ๋ยหมัก ๒. ปริมาณการใช้	- อธิบาย	๒๐ นาที	-
๔. ประโยชน์ของปุ๋ยหมัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของปุ๋ยหมัก	๑. ประโยชน์ต่อดิน ๒. ประโยชน์ต่อพืช ๓. ประโยชน์ต่อสภาพแวดล้อม	- อธิบาย	๒๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำปุ๋ยหมัก

หลักสูตรการทำพายผลไม้ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

พาย คือ อาหารชนิดหนึ่งที่ผ่านกระบวนการอบ โดยปกติพายจะบรรจุไส้ต่างๆ ไว้ด้านใน เช่น เนื้อปลา ผัก ผลไม้ ชีส ครีม ช็อกโกแลต คัสตาร์ด ถั่ว หรือของหวานอื่นๆ พายจะมี ๒ ลักษณะคือ แบบที่มีแป้งประกบทั้งสองด้าน เช่น พายไก่ หรือพายสับปะรด หรืออีกประเภทที่วางอยู่บนแป้งด้านหนึ่ง เช่น พายที่เป็นขนมหวาน โดยไส้ที่เป็นของหวานหรือผลไม้ จะวางบนแผ่นแป้งที่เรียกว่าครัสต์ พายประเภทที่เป็นของหวานมักจะผ่านกระบวนการอบเฉพาะส่วนของแป้งเท่านั้น ส่วนไส้ในจะมาใส่ภายหลัง ซึ่งเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่นำมาเสิร์ฟคู่กับชา กาแฟ ในการจัดอบรม ประชุม สัมมนา

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นความสำคัญของการนำผลผลิตทางการเกษตรมาสร้างมูลค่าเพิ่มและช่วยเหลือเกษตรกร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำพายผลไม้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพายผลไม้ การบรรจุหีบห่อและการตลาด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการฝึกปฏิบัติการทำพายผลไม้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำพายผลไม้	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพายผลไม้	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาย ๒. ประโยชน์ของผลไม้ที่นำมาทำพาย	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
๒. การทำพายผลไม้	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติในการทำพายผลไม้	๑. วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำพาย ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำพายผลไม้ เช่น พายลูกหม่อน พายสับปะรด เป็นต้น ๓. การทำแป้ง ๔. การทำไส้	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อ ๒. การตลาด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๓. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำพายผลไม้

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นอาหารว่างแบบไทยๆ และสามารถทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ ประกอบอาหารโดยนำผ้ามาขึงให้ตึงบนหม้อแล้วนำแป้งมาทาด้านบนให้ความร้อนและไอน้ำจากหม้อทำให้ตัวแป้งพอง มีไส้หลากหลายทั้งไส้เค็มและไส้หวาน ซึ่งข้าวเกรียบปากหม้อไส้หวาน เรียกว่า “ข้าวเกรียบปากหม้ออ่อน” ซึ่งในปัจจุบันมีการนำพืชผักต่างๆ มาทำเป็นไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ สำหรับคนรักษาสุขภาพมากยิ่งขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นความสำคัญของการนำผลผลิตทางการเกษตรมาสร้างมูลค่าเพิ่มและช่วยเหลือเกษตรกร นอกจากนี้ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ ยังสามารถนำความรู้มาใช้ทำเพื่อรับประทานในครอบครัวและเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอีกด้วย จึงได้จัดทำหลักสูตรข้าวเกรียบปากหม้อขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ การบรรจุหีบห่อ และการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาของข้าวเกรียบปากหม้อ	- ความเป็นมาของข้าวเกรียบปากหม้อ	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
๒. การทำข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อและน้ำจิ้ม	๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ เช่น การทำข้าวเกรียบปากหม้อไส้กุยช่าย	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. (ต่อ)		การทำข้าวเกรียบปากหม้อไส้เห็ด เป็นต้น ๓. การทำน้ำจิ้มข้าวเกรียบปากหม้อ			
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำ บรรจุหีบห่อ จัดหาตลาด จำหน่ายผลผลิต และกำหนดราคาได้	๑. การทำบรรจุหีบห่อ ๒. การตลาด ๓. การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคา	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

หลักสูตรการแปรรูปลูกหม่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ลูกหม่อน หรือ มัลเบอร์รี เป็นหนึ่งในพืชตระกูลเบอร์รี เป็นผลของต้นหม่อนที่ใช้ในการเลี้ยงหนอนไหม มีลักษณะเป็นผลรวมทรงกระบอก สีของผลเป็นสีเขียวอ่อน แต่เมื่อแก่เต็มที่จะมีสีแดงเข้มไปจนเกือบดำ มีรสหวานอมเปรี้ยวและจะเน่าไปในที่สุด ลูกหม่อนมีทั้งหมด ๓ สายพันธุ์ ได้แก่ ลูกหม่อนสีขาว ลูกหม่อนสีแดงและลูกหม่อนสีดำ ซึ่งมีประโยชน์มากมาย เช่น ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด บำรุงสมอง กระตุ้นการไหลเวียนของเลือด เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน และป้องกันมะเร็ง เป็นต้น เกษตรกรนิยมปลูกต้นหม่อนและมีผลของลูกหม่อนเป็นจำนวนมา จึงควรนำมาแปรรูปเพื่อเป็นการถนอมอาหาร

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการนำผลผลิตทางการเกษตรมาสร้างมูลค่าเพิ่มและช่วยเหลือเกษตรกรจึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปลูกหม่อนขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปลูกหม่อน การบรรจุหีบห่อและการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปลูกหม่อน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับลูกหม่อน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลูกหม่อน	๑. ประเภทของลูกหม่อน ๒. ลักษณะลูกหม่อนที่ใช้ในการแปรรูป ๓. ประโยชน์ของลูกหม่อน	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การแปรรูปลูกหม่อน	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการแปรรูปลูกหม่อน	๑. วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปลูกหม่อน ๒. วิธีการและขั้นตอนแปรรูปลูกหม่อน เช่น การทำแยมลูกหม่อน การทำลูกหม่อนกวน เป็นต้น	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบรรจุหีบห่อ ๒. การตลาด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการแปรรูปลูกหม่อน

หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เต้าหู้นมสดเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นที่นิยมของผู้ที่รักสุขภาพ ตลอดจนเป็นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักหรือควบคุมน้ำหนัก ซึ่งอุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ วิตามิน นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มธัญพืชต่างๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ มีการตกแต่งสีสันให้สวยงามโดยใช้สีธรรมชาติ เพิ่มคุณค่าทางอาหาร การทำเต้าหู้นมสดมีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบสามารถหาได้ง่าย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของการสร้างอาชีพเสริมรายได้ ลดค่าใช้จ่าย รวมทั้งสุขภาพของผู้บริโภค จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสดขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเต้าหู้นมสด การทำเต้าหู้นมสด การบรรจุและการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำเต้าหู้นมสด

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเต้าหู้นมสด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเต้าหู้นมสด	๑. ประวัติ และลักษณะของเต้าหู้นมสด ๒. ประโยชน์ของเต้าหู้นมสด	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำเต้าหู้นมสด	เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการฝึกปฏิบัติในการทำเต้าหู้นมสด	๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเต้าหู้นมสด ๒. วิธีการการทำขนมเต้าหู้นมสด ๒.๑ การทำตัวเต้าหู้นมสด ๒.๒ การทำหน้าเต้าหู้นมสด ๓. วิธีการบรรจุในภาชนะ	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๓. การตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการจำหน่ายผลผลิตได้	ช่องทางการจำหน่ายเต้าหู้นมสด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๔๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๔๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำเต้าหู้นมสด

หลักสูตรการทำพริกแกง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

แกงเป็นอาหารไทยที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วโลก และเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยมายาวนาน โดยในแกงจะอุดมไปด้วยเครื่องเทศที่มีสรรพคุณทางยาหลากหลายชนิด ซึ่งส่วนประกอบที่เป็นเครื่องเทศต่างๆ ส่วนประกอบที่ใช้ในการทำพริกแกงและแต่งกลิ่นรส เช่น พริกสด พริกแห้ง ตะไคร้ ผิวมะกรูด หัวหอม กระเทียม ขิง ข่า รากผักชี ลูกผักชี ยี่หร่า พริกไทย เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำซอส น้ำตาล มะขามเปียก หรืออื่นๆ พริกแกงสามารถทำได้ง่าย แต่ยุคปัจจุบันผู้บริโภคมีความเร่งรีบในการดำเนินชีวิต จึงนิยมซื้อพริกแกงสำเร็จรูปพร้อมปรุง ส่วนผู้บริโภคที่ทำพริกแกงเองได้เปลี่ยนแปลงไปใช้การบด การปั่น แทนการตำ เพื่อลดเวลาในการทำพริกแกง ซึ่งส่งผลให้รสชาติของอาหารมีความอร่อยลดลง ดังนั้นการทำพริกแกงให้อร่อยจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในเทคนิคกระบวนการ

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของการสร้างอาชีพเสริมรายได้ ลดค่าใช้จ่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำพริกแกงขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความสำคัญ สรรพคุณทางยา การบรรจุหีบห่อและการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำพริกแกง

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพริกแกง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพริกแกง	๑. ประวัติความเป็นมาของพริกแกง ๒. ความสำคัญของพริกแกง ๓. สรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่ใช้ทำพริกแกง	๑. อธิบาย ๒. วัสดุอุปกรณ์จริง	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำพริกแกง	เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการฝึกปฏิบัติการทำพริกแกง	๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกแกง ๒. ส่วนผสม และวิธีการทำพริกแกง ๒.๑ พริกแกงเผ็ด ๒.๒ พริกแกงเขียวหวาน	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดได้	๑. การทำบรรจุหีบห่อ ๒. การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ๓. การตลาด	๑.อธิบาย ๒.แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๔๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๔๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำพริกแกง

หลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ไส้กรอก เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่ง โดยการนำเนื้อสัตว์มาบดผสมกับเกลือและเครื่องปรุง แล้วบรรจุในไส้เพื่อทำให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก ไส้กรอกมีหลากหลายชนิด อาทิเช่น ไส้กรอกสุก ไส้กรอกสด ไส้กรอกกึ่งแห้ง ไส้กรอกแห้ง เป็นต้น สำหรับประเทศไทย ไส้กรอกที่นิยมบริโภคคือ ไส้กรอกสดก่อนรับประทานจะต้องทำให้สุกก่อน ปัจจุบันคนไทยให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น จึงได้มีการนำพืชผักและสมุนไพรต่างๆ มาใช้เป็นส่วนผสมหลักในการทำไส้กรอก

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพ และนำพืชผัก สมุนไพรต่างๆ มาประกอบอาหารเพื่อบริโภคและสร้างอาชีพเสริมรายได้ ลดค่าใช้จ่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไส้กรอกสมุนไพรขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกสมุนไพร
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไส้กรอก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับไส้กรอก	๑. ประวัติความเป็นมาของไส้กรอก ๒. พืชผักและสมุนไพรที่ใช้ทำไส้กรอก ๓. คุณค่าทางอาหารและสรรพคุณทางยาของพืชผักสมุนไพร และไส้กรอกสมุนไพร	๑. อธิบาย ๒. วัสดุอุปกรณ์จริง	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำไส้กรอกสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกสมุนไพร	๑. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไส้กรอก ๒. วิธีการทำไส้กรอกสมุนไพร	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๓. การบรรจุภัณฑ์และการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบรรจุภัณฑ์และจัดหาตลาดได้	๑. การทำบรรจุภัณฑ์ ๒. การตลาด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๔๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๔๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำไส้กรอกสมุนไพร

หลักสูตรการทำขนมตะโก้ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ตะโก้ เป็นขนมอย่างหนึ่งมีหน้าตาคล้ายกับขนมถ้วย ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำตาล แล้วกวนให้สุก ส่วนหน้าตะโก้ทำด้วยกะทิ จะผสมแป้งเพียงเล็กน้อยเพื่อให้อยู่ตัว และใส่เกลือพอมีรสเค็มเพื่อให้ชูรสกัน โดยปัจจุบันมีการนำผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นส่วนผสมเป็นตัวตะโก้ อาทิเช่น มะพร้าวอ่อน ข้าวโพด ลำไย จาวตาล เผือก เป็นต้น นอกจากนี้ยังเพิ่มกลิ่นของตะโก้โดยใช้น้ำดอกไม้สด ได้แก่ น้ำดอกมะลิ น้ำใบเตยหอม

การทำขนมตะโก้ให้มีลักษณะน่าดู รสชาติอร่อยและคนทั่วไปนิยม ไม่ใช่ขึ้นอยู่ที่วิธีปรุง แต่ขึ้นอยู่กับขั้นตอนการปรุง สัดส่วนของเครื่องปรุง และคุณภาพของเครื่องปรุง การทำขนมตะโก้ทำได้ง่ายสามารถนำมาใช้ในการเป็นอาชีพเสริมให้กับผู้สนใจได้ ประกอบกับปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญเรื่องของสุขภาพและบริโภคขนมไทยมากขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพ และการสร้างอาชีพเสริมรายได้ ลดค่าใช้จ่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมตะโก้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมตะโก้ การบรรจุหีบห่อและการตลาด
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำขนมตะโก้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับขนมตะโก้	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมตะโก้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมตะโก้	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำขนมตะโก้	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมตะโก้	๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตะโก้ ๒. วิธีการทำขนมตะโก้ต่างๆ เช่น ๒.๑ ขนมตะโก้เผือก ๒.๒ ขนมตะโก้ข้าวโพด ๒.๓ ขนมตะโก้สาคู	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบรรจุหีบห่อ ๒. การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ๓. การตลาด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๔๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๔๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำขนมตะโก้

หลักสูตรการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

น้ำและเนื้อมะพร้าว อุดมไปด้วยสารอาหารและวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย ช่วยดับกระหาย คลายร้อน เป็นเกลือแร่จากธรรมชาติ เพิ่มน้ำในคนที่มีภาวะขาดน้ำ ช่วยให้กระเพาะปัสสาวะทำงานดีขึ้น บำรุงผิว ชะลอริ้วรอย บำรุงกระดูก ปรับฮอร์โมนในร่างกายของผู้หญิงวัยหมดประจำเดือน เป็นไขมันอิ่มตัวที่ดีกว่าไขมันอิ่มตัวชนิดอื่น รักษาอาการอัลไซเมอร์ ช่วยลดความดันโลหิต ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดให้สมดุลและลดความเสี่ยงโรคหัวใจ ซึ่งสภาพปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพ บริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารและเน้นวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติมากขึ้น ผู้บริโภคจึงนิยมรับประทานน้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนทั้งสดและนำมาแปรรูปเป็นอาหารและขนมต่างๆ มากมาย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพ และคุณค่าของมะพร้าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจากมะพร้าวอ่อนขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมะพร้าวอ่อน การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน การบรรจุหีบห่อและการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการเพิ่มมูลค่ามะพร้าวอ่อน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับมะพร้าวอ่อน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมะพร้าวอ่อน	๑. ลักษณะ และวิธีเลือกมะพร้าวอ่อน ๒. ประโยชน์ของมะพร้าวอ่อน ๓. การแปรรูปมะพร้าวอ่อน	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำมะพร้าวอ่อน	๑. วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน ๒. ส่วนผสมและวิธีการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน เช่น ขนมปุยฝ้ายมะพร้าวอ่อน ขนมสาลี่มะพร้าวอ่อน เป็นต้น	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนจัดทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อ ๒. การตลาด	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำขนมจากมพะร้าวอ่อน

หลักสูตรการสานหมวกจากใบมะพร้าว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามมหาวรวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

จังหวัดชลบุรีเป็นแหล่งที่มีการเพาะปลูกมะพร้าวเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ทั้งผลสด ผลแก่ เปลือก กะลา ทางมะพร้าว รวมไปถึงใบมะพร้าว ที่สามารถนำไปสานเป็นวัสดุต่างๆ ได้แก่ ตะกร้า กระจาดผลไม้ และหมวก เป็นต้น เพื่อเป็นการใช้ทรัพยากรได้อย่างคุ้มค่าและได้สิ่งของเครื่องใช้ที่มีความสวยงามด้วยวัสดุธรรมชาติ ใบมะพร้าวเป็นวัสดุที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น จึงเสียค่าใช้จ่ายน้อยในการลงทุนผลิตหมวกสานจากใบมะพร้าว โดยที่หมวกสานจากใบมะพร้าว สามารถคลายร้อนให้แก่ผู้ใช้งานได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามมหาวรวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการสานหมวกจากใบมะพร้าวขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรและประชาชนที่มีความสนใจมีความรู้และนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้คุ้มค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสานหมวกจากใบมะพร้าว

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำหมวกสานจากใบมะพร้าว

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมะพร้าว	๑. อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมะพร้าวได้ ๒. บอกประโยชน์ของมะพร้าวได้	๑. สถานการณ์มะพร้าวในประเทศไทย ๒. ลักษณะทั่วไปของมะพร้าว ๓. ประโยชน์ของมะพร้าว	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การสานหมวกจากใบมะพร้าว	๑. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสานหมวก ๒. ฝึกปฏิบัติสานหมวกจากใบมะพร้าว	๑. วัสดุ อุปกรณ์ในการสานหมวกจากใบมะพร้าว ๒. ขั้นตอนการสานหมวกจากใบมะพร้าว	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที
รวม				**๓๐ นาที**	**๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. ชิ้นงาน/ผลงานที่ฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการสานหมวกจากใบมะพร้าว

หลักสูตรการทำกระถางไม้เทียม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

กระถางไม้เทียม เป็นกระถางปลูกต้นไม้ด้วยรูปทรงต่างๆ ที่ทำมาจากปูนซีเมนต์ ซึ่งทำเลียนแบบตอไม้ตามธรรมชาติ สามารถนำไปใช้ในการประดับตกแต่งสวนให้ดูสวยงามเสมือนธรรมชาติ หรือใช้ในการเพาะปลูกพืช ให้ความคงทนมากกว่ากระถางพลาสติก การทำกระถางไม้เทียม สามารถทำเป็นอาชีพเสริมรายได้ เสริมสร้างจิตใจให้สงบ เพลินเพลิน ผ่อนคลายได้อีกทางหนึ่งด้วย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของจิตใจ และการเสริมสร้างรายได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกระถางไม้เทียมขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกระถางไม้เทียม
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำกระถางไม้เทียม
๓. เกิดความเพลิดเพลินกับการฝึกปฏิบัติการทำกระถางไม้เทียม

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับกระถางไม้เทียม	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระถางไม้เทียม	๑. ลักษณะของกระถางไม้เทียม ๒. แหล่งจำหน่ายกระถางไม้เทียมในปัจจุบัน	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
๒. การทำกระถางไม้เทียม	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำกระถางไม้เทียม	๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระถางไม้เทียม ๒. การออกแบบรูปทรงกระถาง	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. (ต่อ)		๓. การทำโครงกระถาง ๔. การเทและฉาบปูนซิเมนต์ ๕. การตกแต่งลวดลายให้คล้ายไม้ธรรมชาติ ๖. การทำความสะอาดและเก็บวัสดุอุปกรณ์หลังใช้งาน			
๓. การตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนมีช่องทางในการจัดหาตลาดได้	๑. ช่องทางในการจัดหาตลาด ๒. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย
๒. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำกระถางไม้เทียม

หลักสูตรการทำเค้กลูกหม่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ลูกหม่อน หรือ มัลเบอร์รี เป็นหนึ่งในพืชตระกูลเบอร์รี เป็นผลของต้นหม่อนที่ใช้ในการเลี้ยงหนอนไหม มีลักษณะเป็นผลรวมทรงกระบอก สีของผลเป็นสีเขียวอ่อน แต่เมื่อแก่เต็มที่จะมีสีแดงเข้ม ไปจนเกือบดำ มีรสหวานอมเปรี้ยวและจะเน่าไปในที่สุด ลูกหม่อนมีทั้งหมด ๓ สายพันธุ์ ได้แก่ ลูกหม่อนสีขาว ลูกหม่อนสีแดง และลูกหม่อนสีดำ ซึ่งมีประโยชน์มากมาย เช่น ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด บำรุงสมอง กระตุ้นการไหลเวียนของเลือด เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน และป้องกันมะเร็ง เป็นต้น ซึ่งเกษตรกรนิยมปลูกต้นหม่อนและนำลูกหม่อนมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า เนื่องจากสภาวะการในปัจจุบันที่คนส่วนใหญ่ไม่มีเวลาทานอาหารเช้าแต่นิยมทานอาหารจำพวกเบเกอรี่คู่กับชา กาแฟแทน

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นความสำคัญของการนำลูกหม่อนมาแปรรูปผลผลิต สร้างมูลค่าเพิ่มและช่วยเหลือเกษตรกร สามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กลูกหม่อนขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กลูกหม่อน

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำเค้กลูกหม่อน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้ก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้ก	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้ก ๒. ผลไม้ที่สามารถนำมาทำเค้กได้	๑. อธิบาย ๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
๒. การทำเค้กลูกหม่อน	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติในการทำเค้กลูกหม่อน	๑. วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้กลูกหม่อน	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓.ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำเค้กลูกหม่อน (ต่อ)		๒. วิธีการและขั้นตอนการทำเค้กลูกหม่อน ๓. การทำความสะอาด และเก็บวัสดุอุปกรณ์หลังใช้งาน			
๓. การบรรจุหีบห่อและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อและจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำภาชนะสำหรับบรรจุหีบห่อ ๒. การตลาด ๓. การคำนวณราคาต้นทุน เพื่อกำหนดราคาจำหน่าย	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ภาพ	๓๐ นาที	-
รวม				**๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที**	**๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำเค้กลูกหม่อน

หลักสูตรการจัดและตกแต่งสวนหย่อม จำนวน ๘ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การจัดสวนหย่อมถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน เพราะสวนหย่อมเป็นส่วนหนึ่งของการตกแต่งอาคารสถานที่ทั้งภายในและภายนอกบ้าน ที่ทำงาน สถานประกอบการ สวนสาธารณะ เพื่อเป็นแหล่งพักผ่อนหย่อนใจให้แก่เจ้าของสถานที่และผู้เข้ามาเยี่ยมชม หรือติดต่องานในสถานที่นั้น

การจัดตกแต่งสวนหย่อมมีหลายรูปแบบ มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับการจินตนาการ และความคิดสร้างสรรค์ให้เกิดความสวยงาม เป็นแหล่งที่พักผ่อนหย่อนใจ และสามารถนำความรู้นี้มาใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้จัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นมาเพื่อให้ผู้ที่สนใจจะประกอบอาชีพนี้ ได้มีช่องทางและสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการจัดและตกแต่งสวนหย่อมได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดและตกแต่งสวนหย่อม

๒. มีทักษะในการจัดและตกแต่งสวนหย่อม

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่มีความสนใจทั่วไป จำนวน ๑๕ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. การออกแบบสวนหย่อม	- ออกแบบสวนหย่อมได้เหมาะสมกับพื้นที่และวัตถุประสงค์การใช้งานสวนหย่อม	๑. ประโยชน์ของสวนหย่อม ๒. การวิเคราะห์ความต้องการใช้งานสวนหย่อมของเจ้าของสถานที่ ๓. หลักการออกแบบสวนหย่อม ๔. รูปแบบการจัดสวนหย่อม	- การบรรยาย - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - การวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การเลือกของตกแต่งสวนหย่อม	๑. เลือกพันธุ์ไม้ได้เหมาะสม ๒. เลือกวัสดุตกแต่งได้เหมาะสมและสวยงาม	๑. พันธุ์ไม้ต่างๆที่นำมาใช้ในการจัดและตกแต่งสวนหย่อม ๒. การเลือกใช้ต้นไม้และวัสดุในการตกแต่งสวนหย่อม	- การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	-	๑ ชั่วโมง
๓. การจัดและตกแต่งสวนหย่อม	๑. อธิบายวิธีการจัดและตกแต่งสวนหย่อม ๒. จัดและตกแต่งสวนได้อย่างสวยงาม	๑. วิธีการจัดและตกแต่งสวนหย่อมในร่มและกลางแจ้ง ๒. การจัดแนวรั้ว ๓. การจัดทางเดิน ๔. การจัดวางหิน ๕. การกำหนดโทนสี	- สาธิต - การฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๔. การจัดการดูแลรักษาสวนหย่อม	๑. อธิบายวิธีการดูแลสวนหย่อม ๒. อธิบายการให้น้ำ ดูแลรักษาต้นไม้	๑. การให้น้ำ ๒. การใส่ปุ๋ยบำรุง ๓. การตัดแต่ง	- การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	-	๑ ชั่วโมง
รวม				**๒ ชั่วโมง**	**๖ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็คทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
๓. ฝึกปฏิบัติจากสถานที่จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการจัดและตกแต่งสวนหย่อม

หลักสูตรการเสริมสร้างสมดุลกายและใจ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามมหาวรวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันคนไทยมีความตื่นตัวในเรื่องสุขภาพสูงมาก ทั้งเรื่องของอาหารเพื่อสุขภาพ หรือการออกกำลังกาย รวมทั้งกิจกรรมต่างๆ เพื่อความผ่อนคลายทางจิตใจ จึงควรมีการให้ความรู้ด้านโภชนาการเพื่อจะได้ดูแลร่างกาย รู้ว่าการรับประทานอาหารที่สดสะอาด ปลอดสารพิษ ลดหวานมันเค็ม กินรสจืด เน้นผักผลไม้ และรับประทานแบบหมุนเวียนเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ก็จะเป็นดูแลร่างกายตั้งแต่ต้นทาง เพราะนำสิ่งดีๆ เป็นประโยชน์เข้าร่างกาย ช่วยให้มีสุขภาพดี หลีกเลี่ยงโรคภัยไข้เจ็บได้ ตามแนวคิดที่ว่ากินอาหารให้เป็นยา

นอกจากสุขภาพดีทางกาย การดูแลรักษาสุขภาพใจก็เป็นสิ่งสำคัญเช่นกัน สุขภาวะทางร่างกาย ประกอบด้วย ร่างกายที่แข็งแรง สุขภาวะทางจิตใจ ประกอบด้วย จิตใจที่เปี่ยมความดี มีเมตตากรุณา มีความสงบ มีสติ ซึ่งความรู้และประสบการณ์ด้านศิลปะบำบัด เช่น การจัดดอกไม้ สามารถดูแลจิตใจได้

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้จัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นมาเพื่อให้ผู้ที่สนใจมีสุขกาย และสุขภาพจิตที่สมดุล เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสภาวะที่เป็นสุข ทั้งด้านร่างกายและจิตใจ

๒. ได้ฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการ และศิลปะบำบัด

๓. ได้มีความตระหนักถึงความสำคัญของสมดุลกายใจ และมีเจตคติที่ดีต่อความสำคัญของการดูแลกายใจ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. การใช้อาหารเป็นยา	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อาหารเป็นยา และโภชนาการของอาหารประเภทต่างๆ	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนาการของอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งสมุนไพร ๒. เรียนรู้ทักษะการทำอาหารคลีนที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น น้ำผักปั่น ยำสมุนไพร เป็นต้น	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติด้วยวัสดุอุปกรณ์จริง	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๒. การเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ ๒. เรียนรู้ศิลปะบำบัดด้วยการจัดดอกไม้เพื่อความเพลิดเพลินและผ่อนคลายจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติด้วยวัสดุอุปกรณ์จริง	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม				**๖ ชั่วโมง**	**๔ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
๓. วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารคลีน เช่น เต้าหู้ น้ำผึ้ง เกลือ มะนาว มีด เขียง ชาม ช้อน ถ้วยตวง
๔. วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้เพื่อศิลปะบำบัด เช่น ผ้าเช็ดมือ เหยือกน้ำ ถังน้ำ กรรไกรตัดกิ่ง ถังขยะ แผ่นรองแจกัน

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำอาหารและการจัดดอกไม้

หลักสูตรการปลูกพืชผักโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรธรรมชาติ นับว่าเป็นการทำการเกษตรที่มีความสำคัญมาก เนื่องจากมีประโยชน์มากมาย ได้แก่ สามารถช่วยรักษาสภาพแวดล้อมช่วยปรับปรุงและพัฒนาดินให้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเพาะปลูก จึงช่วยคุ้มครองพื้นที่ในการทำการเกษตร ช่วยรักษาความสมดุลของระบบนิเวศและความสมดุลของสภาพแวดล้อมอื่นๆ ทำให้ได้ผลผลิตทางการเกษตรที่บริสุทธิ์ทั้งปริมาณและมีคุณภาพดี เกษตรกรสามารถพึ่งตนเองได้ โดยมีการใช้ทรัพยากรภายในแปลงเกษตรมาหมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ลดการใช้ปัจจัยภายนอก จึงเป็นการลดต้นทุนการผลิตทำให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดี เกษตรกรปลอดภัยจากพิษภัยของสารเคมี สามารถประกอบอาชีพที่ปลอดภัยมีรายได้เลี้ยงครอบครัวได้อย่างมั่นคงและการทำเกษตรของไทยในปัจจุบันเกิดกระแสต่อต้านการใช้สารเคมีค่อนข้างมาก โดยเริ่มมีกระแสของเกษตรธรรมชาติหรือเกษตรอินทรีย์เข้ามา แต่การยอมรับของเกษตรกรยังไม่มาก ซึ่งอาจเป็นเพราะเกษตรกรขาดความเข้าใจในหลักการ วิธีการทำความเชื่อมั่นในการทำว่าสามารถทดแทนเกษตรเคมีได้จริง

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับการเพาะปลูกเบื้องต้นโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในการปลูกผัก การทำปุ๋ยอินทรีย์และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เป็นการสร้างรายได้และสร้างความยั่งยืนให้เกิดแก่ครอบครัว ชุมชนและสังคม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพาะปลูกพืช และการทำปุ๋ยอินทรีย์โดยวิธีเกษตรธรรมชาติ

๒. มีความสามารถในการทำแปลง การปลูกผัก และการทำปุ๋ยอินทรีย์โดยวิธีเกษตรธรรมชาติ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๑๕ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. การเตรียมแปลงปลูก	- สามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำเกษตรโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. หลักการทำเกษตรธรรมชาติ ๒. การนำไปใช้ประโยชน์	- อธิบาย - สาธิต	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๒. การปลูกผักโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. อธิบายวิธีการเตรียมแปลงปลูกผักชนิดต่างๆ ๒. การปลูกผักโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. การเตรียมดิน/เตรียมแปลงปลูกผัก ๒. การเพาะเมล็ด/เพาะกล้า ๓. การดูแลรักษา	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓. ความรู้เรื่องการใช้ปุ๋ยอินทรีย์โดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปุ๋ยอินทรีย์ ๒. บอกประโยชน์ของการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ๓. ปฏิบัติการทำปุ๋ยอินทรีย์	๑. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการจัดทำปุ๋ยอินทรีย์ ๒. ประโยชน์ของการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ๓. ขั้นตอนการทำปุ๋ยอินทรีย์ เช่น ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำชีวภาพ เป็นต้น	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
รวม				**๓ ชั่วโมง**	**๑๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม

๒. วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำแปลงปลูกผัก การปลูกผัก และการทำปุ๋ยอินทรีย์

๓. แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตร ซาลาเปาเพื่อสุขภาพ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เนื่องจากรายได้ของคนไทยในยุคปัจจุบันเพิ่มขึ้น ทำให้เริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพของตนเองมากขึ้น จึงทำให้เกิดกระแสสุขภาวะร่างกาย อารมณ์และสุขภาพจิตใจ นอกจากจะหลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยงต่างๆ แล้ว ยังหันมาใส่ใจในเรื่องของการบริโภค ตระหนักถึงสิ่งที่จะรับประทานมากยิ่งขึ้น ซึ่งผู้บริโภคชาวไทยเริ่มปรับความชอบไปในทางการบริโภคพืชผักมากขึ้น และลดการบริโภคเนื้อสัตว์ แต่จะเลือกรับประทานโปรตีนจากพืชแทน เช่น ผักใบเขียว และถั่ว มากกว่าการบริโภคโปรตีนจากสัตว์ที่มาจากเนื้อสัตว์ หรือไข่ นอกจากนี้ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชื่นชอบสินค้าจากเกษตรธรรมชาติ ซึ่งมีความง่าย และมีโภชนาการที่ดี ดังนั้นคนไทยในยุคปัจจุบันจึงเริ่มการก้าวเข้าสู่ความเป็นธรรมชาติมากขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นถึงสุขภาพที่ดีทั้งกายและจิตของคนไทย จึงได้จัดทำหลักสูตรซาลาเปาเพื่อสุขภาพขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำซาลาเปาไส้ต่างๆ และการตลาด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำซาลาเปาไส้ต่างๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับซาลาเปา	๑. บอกความเป็นมาลักษณะของซาลาเปา ๒. อธิบายสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของซาลาเปาแต่ละไส้	๑. ความเป็นมา ๒. ลักษณะของซาลาเปา ๓. สารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของซาลาเปา	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป/ภาพประกอบ	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำซาลาปา	๑. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้เหมาะสมและถูกต้อง ๒. จัดเตรียมวัตถุดิบได้ครบถ้วน ๓. บอกสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบที่ใช้ทำซาลาเปา	๑. วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำซาลาเปา ๒. สารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบในการทำซาลาเปา	๑. อธิบาย ๒. ให้เรียนรู้จากวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ	๓๐ นาที	-
๓. การทำซาลาเปา	๑. ฝึกปฏิบัติทำไส้ซาลาเปา ๒. ฝึกปฏิบัติทำแป้งซาลาเปา ๓. ฝึกปฏิบัติห่อ นึ่ง และเก็บรักษาซาลาเปา	๑. ขั้นตอนการทำไส้ซาลาเปาชนิดต่างๆ เช่น ไส้เผือก ไส้ฟักทอง และไส้เห็ด ๓ อย่าง เป็นต้น ๒. ขั้นตอนการทำแป้งซาลาเปา ๓. การห่อซาลาเปาแบบต่างๆ เช่น แบบญี่ปุ่น เป็นต้น ๔. การเก็บรักษาซาลาเปาให้อยู่ยาวนาน	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ให้ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๑๗ ชั่วโมง
๔. การตลาด	๑. กำหนดราคาขายปลีกและขายส่ง ๒. บอกแหล่ง/ช่องทางจำหน่ายซาลาเปา	๑. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ๒. การตลาด/ช่องทางการจำหน่ายซาลาเปา	๑. อธิบาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	-
รวม				**๓ ชั่วโมง**	**๑๗ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ

๓. คลิป/ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการทำซาลาเปา

หลักสูตรการวาดภาพเหมือน จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

ศิลปะมีความสำคัญต่อมนุษย์ทุกเพศทุกวัยอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นทางด้านความรู้สึกและความคิด เป็นกิจกรรมยามว่าง สามารถสร้างความเพลิดเพลินผ่อนคลายความเครียด ฝึกความรับผิดชอบนำไปประยุกต์กับศาสตร์แขนงอื่นๆ ได้ นอกจากนี้ยังสามารถทำรายได้ให้แก่ผู้ที่สร้างสรรค์งานได้

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพจิตที่ดี จึงได้จัดทำหลักสูตรการวาดภาพเหมือนขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความสุข ผ่อนคลายความเครียด มีอารมณ์สุนทรีย์ มีความเพลิดเพลินใจ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวาดภาพ

๒. มีทักษะเบื้องต้นในการวาดภาพเหมือน

๓. มีความผ่อนคลายทางจิตใจจากการได้วาดภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวาดภาพ	๑. บอกประเภทของภาพวาดได้ ๒. บอกประโยชน์ของการวาดภาพได้ ๓. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการวาดภาพได้	๑. ประเภทของภาพวาด ๒. ประโยชน์ของการวาดภาพ ๓. วัสดุอุปกรณ์ในการวาดภาพ	๑. บรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ให้บันทึกผลการเรียนรู้	๑๕ นาที	-
๒. การเตรียมตัวก่อนวาดภาพ	- บริหารมือและนิ้วเพื่อเตรียมตัววาดภาพได้	๑. ความสำคัญของการบริหารมือและนิ้ว ๒. ขั้นตอนการบริหารมือและนิ้ว	๑. อธิบาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สาธิต ๔. ให้บันทึกผลการเรียนรู้	๕ นาที	๑๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การฝึกทักษะในการใช้ดินสอ	- ลากเส้นพื้นฐานได้	๑. เส้นพื้นฐาน ได้แก่ เส้นตรงแนวตั้ง เส้นตรงแนวนอน เส้นหยัก เส้นโค้ง เส้นทแยง และวงกลม ๒. วิธีการลากเส้นพื้นฐาน	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	๙๐ นาที
๔. หลักการเลือกภาพสำหรับวาดภาพเหมือน	- เลือกภาพสำหรับวาดภาพเหมือนได้ถูกต้องตามหลักวิชา	หลักการเลือกภาพ ได้แก่ ๑. แสงเงาของภาพ ๒. ความคมชัด และความละเอียดของภาพ	๑. อธิบาย ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ให้บันทึกผลการเรียนรู้	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๕. ขั้นตอน การวาดภาพเหมือน	- วาดภาพเหมือนได้	๑. การแบ่งสัดส่วนของภาพจริง ๒. การร่างภาพตามสัดส่วนของภาพจริง ๓. การร่างแสงเงาของภาพเหมือน ๓.๑ แสงเงา ๓.๒ แสงตกทอด ๔. การลงแสงเงาโดยละเอียด	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. ให้บันทึกผลการเรียนรู้	๕ ชั่วโมง	๒๑ ชั่วโมง
๖. การดูแลรักษาภาพเหมือน	บอกวิธีการดูแลรักษาภาพเหมือนได้	วิธีดูแลภาพเหมือน	๑. บรรยาย ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ให้บันทึกผลการเรียนรู้	๓๐ นาที	-
รวม				**๖ ชั่วโมง ๕๐ นาที**	**๒๓ ชั่วโมง ๑๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพถ่าย ภาพวาด

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการทำปุ๋ยหมัก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันการบริโภคอาหารที่ได้จากพืช มีการตื่นตัวจากผลกระทบที่จะได้รับจากการบริโภคพืชผัก ผลไม้ ที่ปนเปื้อนด้วยสารเคมี ยาฆ่าแมลงสะสมอยู่เป็นจำนวนมาก การใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตนอกจากจะมีอันตรายจากการบริโภคแล้วยังส่งผลถึงต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นด้วย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องลงลึกไปถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มแรกคือ การเตรียมดินให้ดีที่สุดและเหมาะสมต่อการผลิต ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์และมีต้นทุนต่ำ ดังนั้นในการเตรียมดินให้ดี ปุ๋ยหรือธาตุอาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องคำนึงถึง ซึ่งการใช้ปุ๋ยหมักเป็นวิธีการหนึ่งในการช่วยทำให้ดินดีขึ้น

ปุ๋ยหมักเป็นสิ่งที่ได้จากการนำเศษวัสดุจากธรรมชาติที่เหลือใช้และมีอยู่ตามธรรมชาติมาผลิตเป็นปุ๋ยในการปรับปรุงดินและเป็นอาหารของพืชที่ได้จากธาตุอาหารหลัก ธาตุอาหารรอง ธาตุอาหารเสริม ที่จำเป็นต่อการปลูกพืชอีกด้วย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ให้ความสำคัญกับการปรับปรุงดิน และการทำเกษตรธรรมชาติ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปุ๋ยหมักขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของปุ๋ยหมัก
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำปุ๋ยหมัก

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมัก	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมักได้ ๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมักได้	๑. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมัก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมัก	๑. ศึกษาจาก สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใบความรู้ ๒. บรรยาย	๓ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๓. สำรวจทรัพยากรในครัวเรือนและชุมชนในการทำปุ๋ยหมัก ๔. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมักได้	๓. ทรัพยากรในครัวเรือนและชุมชนที่สามารถใช้ทำปุ๋ยหมัก ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมัก	๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปองค์ความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปุ๋ยหมัก	๑. บอกประเภทของการทำปุ๋ยหมักแบบต่างๆ และประโยชน์ของปุ๋ยหมักได้	๑. ประเภทของการทำปุ๋ยหมัก - ปุ๋ยหมักทั่วไป - ปุ๋ยหมักเจ - ปุ๋ยหมักชีวภาพ ๒. ประโยชน์ของปุ๋ยหมัก	๑. บรรยาย ๒. ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใบความรู้ ๓. สรุปองค์ความรู้	๑ ชั่วโมง	-
	๒. อธิบายเปรียบเทียบข้อดีข้อด้อยของวัสดุในการทำปุ๋ยหมักได้	๑. วัสดุที่ใช้ในการทำปุ๋ยหมัก - ใบไม้ เศษหญ้า - ฟางข้าว - ขุยมะพร้าว - มูลสัตว์ ๒. ข้อดีและข้อด้อยของวัสดุแต่ละชนิดในการทำปุ๋ยหมัก	๑. บรรยาย ๒. ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใบความรู้ ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปองค์ความรู้	๑ ชั่วโมง	-
	๓. อธิบายขั้นตอนและสามารถปฏิบัติการทำปุ๋ยหมักได้	๑. วิธีการทำปุ๋ยหมักแบบต่างๆ - ปุ๋ยหมักทั่วไป - ปุ๋ยหมักเจ - ปุ๋ยหมักชีวภาพ ๒. การดูแลกลับกอง	๑. บรรยาย/สาธิต ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปองค์ความรู้	๔ ชั่วโมง	๒๕ ชั่วโมง
	๔. ใช้ปุ๋ยหมักได้ถูกต้อง	๑. ปริมาณการใช้ ๒. บรรจุภัณฑ์	๑. บรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. สรุปองค์ความรู้	๓ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการทำปุ๋ยหมัก	๑. วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๒. คำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้ ๓. วางแผนการจำหน่ายปุ๋ยหมักได้	๑. ความต้องการปุ๋ยหมักของตลาด ๒. การคำนวณต้นทุนการทำปุ๋ยหมัก ๓. การควบคุมคุณภาพปุ๋ยหมัก ๔. ตลาดและการจำหน่าย	๑. ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใบความรู้ ๒. บรรยาย ๓. สรุปองค์ความรู้	๓ ชั่วโมง	-
รวม				**๑๕ ชั่วโมง**	**๒๕ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้รู้

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจผลการปฏิบัติงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการแปรรูปสับปะรด จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

สับปะรด เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว พืชล้มลุกชนิดหนึ่ง ปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่า จุก สามารถทนต่อสภาพแวดล้อมต่างๆ ได้ดี ชอบขึ้นในดินร่วน ดินร่วนปนทราย ดินปนลูกรัง ดินทรายชายทะเลและชอบที่ลาดเท เช่น ที่ลาดเชิงเขาสภาพความเป็นกรดด่าง (PH) ของดินควรเป็นกรดเล็กน้อย คือตั้งแต่ ๔.๕-๕.๕ สับปะรดมีสรรพคุณทางสมุนไพร อาทิเช่น ช่วยขับปัสสาวะ แก้ร้อนกระสับกระส่าย กระหายน้ำ ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีน แก้ท้องผูก เป็นยาแก้โรคนิ่ว เป็นต้น

จังหวัดชลบุรี เป็นแหล่งปลูกสับปะรดที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศไทย โดยมีพื้นที่ปลูกในอำเภอศรีราชา อำเภอบ่อทอง อำเภอบางละมุง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ้านบึง อำเภอเกาะจันทร์ อำเภอพนัสนิคมและอำเภอสัตหีบ แต่เนื่องจากในช่วงหลายปีที่ผ่านมาสับปะรดมีราคาถูก ทำให้เกิดผลผลิตล้นตลาด สร้างความเดือนร้อนให้กับเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดจำนวนมาก

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความเดือดร้อนของเกษตรกร เพื่อให้เกษตรกรและผู้สนใจนำความรู้ไปใช้ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อเพิ่มรายได้ สามารถพึ่งพาตนเองได้จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปสับปะรดขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปสับปะรด
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปสับปะรด

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรด	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรดได้ ๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรดได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรด ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรด	๑. ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ภูมิปัญญาท้องถิ่นใบความรู้ ๒. บรรยาย ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๓. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรดได้	๓. ทิศทางในการประกอบอาชีพการการแปรรูปสับปะรด	๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปสับปะรด	๑. อธิบายขั้นตอนในการแปรรูปสับปะรดชนิดต่าง ๆ ได้ ๒. ปฏิบัติการแปรรูปสับปะรดชนิดต่าง ๆ ได้	การแปรรูปสับปะรด ๑. พันธุ์สับปะรด ๒. การเลือกสับปะรดในการแปรรูปชนิดต่างๆ ๓. ประโยชน์ของสับปะรด ๔. วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปสับปะรดต่างๆ ๕. วิธีการแปรรูปสับปะรดชนิดต่างๆ - สับปะรดกวน - สับปะรดหยี - น้ำสับปะรด - สับปะรดเชื่อม - ท๊อฟฟี่สับปะรด - สับปะรดกระป๋อง - แยมสับปะรด - สับปะรดฉาบ	๑. บรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการการแปรรูปสับปะรด	๑. สามารถจัดทำบัญชีการจำหน่ายผลผลิตได้ ๒. สามารถจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้ ๓. สามารถจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ๒. การทำบรรจุภัณฑ์ ๓. การตลาดและการจำหน่าย	๑. ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ใบความรู้ ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจผลการปฏิบัติงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัญหาเรื่องของรายได้และรายจ่ายไม่สมดุลกันของประชาชน ส่งผลต่อปัญหาต่างๆ มากมาย แม้แต่ผลผลิตทางการเกษตรก็นับวันจะมีราคาตกต่ำ แนวทางที่จะทำให้ประชาชนดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข คือการดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ สร้างภูมิคุ้มกันให้กับตนเอง ครอบครัว

ปัจจุบันประชาชนให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น นิยมใช้ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ได้จากสมุนไพรหรือผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัย ผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนก็เป็นสิ่งหนึ่งที่ทุกครัวเรือนต้องใช้อยู่ประจำ และเป็นผลิตภัณฑ์สิ้นเปลือง หากเราสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรมาสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการแปรรูปผลผลิตเพื่อใช้ในครัวเรือนได้ ก็จะทำให้สามารถลดรายจ่าย เพิ่มรายได้อีกช่องทางหนึ่งด้วย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริมให้ประชาชนและเกษตรกร สามารถพึ่งพาตนเองได้ ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกสาร ๒. บรรยาย ๓.แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน ๓. สำรวจทรัพยากรในชุมชนในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนได้ ๔. บอกทิศทางในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนได้	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน ๓. ทรัพยากรในชุมชนที่สามารถใช้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๑. อธิบายขั้นตอนในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนชนิดต่างๆ ได้ ๒. ปฏิบัติการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือนชนิดต่างๆ ได้	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน ๑. สบู่เหลวขมิ้น ๒. แชมพูว่านหาง-จระเข้ ๓. ครีมนวดว่านหาง-จระเข้ ๔. ยาหม่องครีมตะไคร้หอม ๕. สเปรย์ไล่ยุงตะไคร้หอม ๖. แชมพูมะกรูด ๗. ครีมนวดมะกรูด ๘. น้ำยาล้างจาน ๙. น้ำยาถูพื้น ๑๐. น้ำยาซักผ้า	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อใช้ในครัวเรือน	๑. สามารถจัดทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายได้ ๒. สามารถจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้ ๓. สามารถจัดหาตลาด จำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ๒. การทำบรรจุภัณฑ์ ๓.ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจสอบผลการปฏิบัติงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการนวดสมุนไพรเบื้องต้น จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกละพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การนวดไทย หรือการนวดแผนโบราณ เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกิดจากการสังเกตผลที่เกิดจากการบีบนวดแล้วลดอาการปวดเมื่อยได้ ที่เน้นการบำบัด รักษาอาการด้วยการกด คลึง บีบ ดัด ดึง อบ และประคบสมุนไพร นอกจากการบำบัด รักษาความเจ็บปวด เมื่อยล้าของร่างกายแล้ว ยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพสามารถรักษาโรคบางชนิดได้ เนื่องจากการนวดส่งผลโดยตรงต่อร่างกายและจิตใจ โดยอาศัยการสัมผัส นอกจากนี้ยังช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิตส่งผลให้เกิดความผ่อนคลาย สบายเนื้อสบายตัวได้เป็นอย่างดี ในขณะที่มีข้อเสียเช่นกัน ซึ่งไม่เหมาะแก่การรับบริการนวดไทย โดยเฉพาะกับผู้ป่วยบางโรค เช่น ผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคกระดูกพรุน โรคเบาหวาน เป็นต้น ในปัจจุบัน ผู้สูงอายุมีจำนวนมากขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการนวดที่ถูกต้อง เกิดผลดีต่อร่างกาย เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพกายที่ดี อันส่งผลต่อสุขภาพจิตที่ดีต่อไป จึงได้จัดทำหลักสูตรการนวดสมุนไพรเบื้องต้นขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสมุนไพร และการนวดสมุนไพร
๒. ได้ฝึกปฏิบัติการนวดสมุนไพรเบื้องต้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปและเกษตรกร จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการนวดไทย	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการนวดเบื้องต้นได้	๑. การวิเคราะห์อาการของผู้รับบริการ ๒. สมุนไพรสำหรับการนวดประคบ ๓. การเตรียมตัวของผู้นวดก่อนนวด	๑. อธิบาย ๒. วัสดุอุปกรณ์จริง ๓. ฝึกปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)		๔. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการนวด ๕. การแต่งกายของผู้รับบริการ			
๒. ขั้นตอนการนวดเบื้องต้น	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถนวดท่าเบื้องต้นได้ถูกต้อง	๑. ท่านวดไทยเบื้องต้น ๒.ข้อควรระวังในแต่ละท่า	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง
๓. ขั้นตอนการนวดเพื่อคลายเครียดและรักษา	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถนวดประคบสมุนไพรได้	- ขั้นตอนการนวดประคบสมุนไพร เพื่อคลายเครียด และรักษา	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓ ชั่วโมง	๑๘ ชั่วโมง
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

ลื่อการเรียนรู้

๑. รูปภาพ

๒. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามของผู้เรียน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการทำน้ำพริก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีมาตั้งแต่สมัยอดีต เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยทุกภาค โดยใช้วัตถุดิบที่มีตามท้องถิ่น ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ พริก หอมแดง กะเทียม และส่วนประกอบอื่นๆตามแต่ละท้องถิ่นที่มีใช้รับประทานคู่กับผักพื้นบ้าน ทั้งผักสด ผักลวก ผักทอด แล้วแต่ประเภทของน้ำพริก โดยมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามส่วนประกอบ วิธีปรุงน้ำพริก และภาษาของแต่ละภูมิภาค คือ ภาคใต้ เรียกน้ำพริกว่า “น้ำชุบ” มีส่วนประกอบหลักคือ พริก หอม และกะปิ ถ้าผสมให้เข้ากันด้วยมือเรียกว่า “น้ำชุบหยำหรือน้ำชุบโจร” ถ้าตำให้เข้ากันเรียกว่า “น้ำชุบเยาะ” ถ้าตำแล้วผัดให้สุกเรียกว่า “น้ำชุบผัดหรือน้ำชุบคั่วเคี่ยว” น้ำชุบของภาคใต้นี้กินกับผักหลายชนิดทั้งผักสดและผักลวก น้ำพริกของภาคเหนือ เครื่องปรุงทุกอย่างต้องย่างหรือเผาให้สุกก่อน ปรุงรสด้วยเกลือเป็นหลัก ส่วนน้ำพริกของภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่สำคัญมีสามอย่างคือ ๑) “ป่น” เป็นน้ำพริกที่ประกอบด้วยพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม โขลกผสมกับปลา เห็ด หรือเนื้อสัตว์อื่นใส่น้ำปลาร้า ลักษณะค่อนข้างข้นเพื่อให้จิ้มผัก ๒) “แจ่ว” เป็นน้ำพริกพื้นฐานของภาคอีสาน ส่วนผสมหลักคือน้ำปลาร้าผสมกับพริก ใช้จิ้มทั้งผักและเนื้อสัตว์ ต่อมาจึงเพิ่มเครื่องปรุงอื่นเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ เช่น หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ๓) **“ซุบ”** เป็นอาหารที่พัฒนามาจากแจ่ว โดยมาจากคำว่า “ชุบ” ซึ่งหมายถึง จุ่มหรือจิ้มมาจากการที่นำผักที่ใช้จิ้มแจ่วมาผสมลงในแจ่ว แล้วเติมข้าวคั่ว

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริมให้ประชาชนและเกษตรกรนำผลผลิตมาสร้างมูลค่าเพิ่ม สามารถพึ่งพาตนเองได้ ลดรายจ่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ และการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก
๒. มีทักษะในการทำน้ำพริก

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ๓. สำรวจทรัพยากรผลผลิตในชุมชน เพื่อการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ๔. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	๑. ความเป็นมาและความสำคัญของน้ำพริก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๓. ทรัพยากร ผลผลิตในชุมชนที่สามารถใช้การทำน้ำพริก ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกสาร ๒.บรรยาย ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓ ชั่วโมง	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	๑. อธิบายการทำน้ำพริกเบื้องต้นได้ ๒. บอกชนิดและสรรพคุณของของพริกได้ ๓. บอกความแตกต่างของน้ำพริกแต่ละชนิดได้ ๔. อธิบายขั้นตอนในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ได้ ๕.ปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ได้	๑. ความรู้เบื้องต้นของการทำน้ำพริก ๑.๑ ส่วนประกอบกลักของการทำน้ำพริก ๑.๒ ชนิดและสรรพคุณของพริก ๒. ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ๒.๑ น้ำพริกกะปิ ๒.๒ น้ำพริกเผา ๒.๓ น้ำพริกกุ้งเสียบ ๒.๔ น้ำพริกมะขาม ๒.๕ น้ำพริกตาแดง ๒.๖ น้ำพริกนรก ๒.๗ น้ำพริกแมงดา ๒.๘ น้ำพริกปลาแห้ง ๒.๙ น้ำพริกอ่อง ๒.๑๐ น้ำพริกมะเขือ ๒.๑๑ น้ำพริกหนุ่ม ๒.๑๒ น้ำพริกลงเรือ	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. (ต่อ)		๒.๑๓ น้ำพริกตะไคร้ ๒.๑๔ น้ำพริกเห็ด ๒.๑๕ น้ำพริกกากหมู ๒.๑๖ น้ำพริกมะม่วง			
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการทำน้ำพริก	๑. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขายได้ ๒. อธิบายการจัดทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายได้ ๓. บอกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ ๔. บอกตลาดจำหน่ายน้ำพริกได้	๑. การกำหนดราคา ๒. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ๓. การทำบรรจุภัณฑ์ ๔. ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจสอบผลการปฏิบัติงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

อาหารว่าง คืออาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารที่มีปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆ ขนาดพอคำ จัดให้สวยงามน่ารับประทาน เป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มหรือน้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง

อาหารว่างของไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม่บ้านสมัยโบราณจะใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เช่น ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตู ข้าวเม่า ขนมจีบ ปั้นสิบทอด ฯลฯ เมื่อมีการต้อนรับแขกก็จะนำอาหารมาเลี้ยงแขกพร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็น

นอกจากนี้ ในปัจจุบันอาหารว่างมีความจำเป็นสำหรับการดำเนินชีวิตสำหรับผู้ที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน/สถานศึกษา ทำให้ไม่ได้รับประทานอาหารมื้อเช้า จึงได้รับประทานอาหารระหว่างมื้อ ซึ่งควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป ประกอบกับการจัดอบรม ประชุม สัมมนาของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน มีการจัดอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับบริการผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง เพื่อให้เกษตรกรและผู้สนใจ นำความรู้ไปใช้ในการพิจารณาและมองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ พัฒนา/ต่อยอดอาชีพ หรือขยายอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่างขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารว่างชนิดต่าง ๆ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกสาร ๒. บรรยาย	๒ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้ ๓. สำรวจผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้ในการแปรรูปเป็นอาหาว่างได้ ๔. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง ๓. ผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถใช้ในการแปรรูปเป็นอาหารว่าง ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๑.อธิบายขั้นตอนในการทำอาหารว่างชนิดต่างๆ ได้ ๒.ปฏิบัติการทำอาหารว่างชนิดต่างๆ ได้	ขั้นตอนและวิธีการทำอาหารว่าง ๑. การทำขนมชั้น ๒. การทำขนมช่อม่วง ๓. การทำปั้นสิบ ๔. การทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน ๕. การทำขนมขี้หนู ๖. การทำขนมรังไร ๗. การทำเต้าฮวยฟรุตสลัด ๘. การทำทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. สามารถจัดทำบัญชีคุมการจำหน่ายผลผลิตได้ ๒. สามารถจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้ ๓. สามารถจัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบัญชีคุมรายรับ-รายจ่าย ๒. การทำบรรจุภัณฑ์ ๓. ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจผลงานจากการปฏิบัติ/ตรวจชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรธรรมชาติบำบัดด้วยสมุนไพรไทย จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามมหาวรวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ธรรมชาติบำบัด (Naturopathy) เป็นการดูแลสุขภาพด้วยวิธีทางธรรมชาติ ซึ่งมีหลากหลายวิธี โดยธรรมชาติบำบัดที่มีแนวโน้มได้รับความนิยมมาก ได้แก่ การใช้สมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรในการดูแลรักษาสุขภาพ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศทั้งการซื้อใช้ในประเทศและการส่งออก รวมไปถึงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นมิให้สูญหาย นอกจากนั้นยังมีการนำสมุนไพรมาประกอบเป็นอาหารรับประทาน เพราะสมุนไพรแต่ละอย่างมีสรรพคุณที่แตกต่างกัน

ในระดับนโยบายของรัฐบาล มีความชัดเจนที่จะส่งเสริมให้คนไทยใช้สมุนไพรไทยในการดูแลตัวเองและการรักษาพยาบาลเพิ่มขึ้น รวมไปถึงการจัดสวดมนต์ทำสมาธิบำบัด ธาราบำบัด และการจัดสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการดูแลสุขภาพด้วยธรรมชาติ

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพด้วยวิธีทางธรรมชาติ เพื่อให้เกษตรกรและประชาชนมีสุขภาพที่แข็งแรง มีชีวิตที่ดีทั้งร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ รวมทั้งเป็นการตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรธรรมชาติบำบัดด้วยสมุนไพรไทยนี้

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสมุนไพรไทย สภาวะที่เป็นสุขทั้งร่างกาย จิตใจ สังคมและจิตวิญญาณ
๒. ฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการออกกำลังกาย อาหาร และอารมณ์
๓. มีความตระหนัก เห็นความสำคัญ และมีเจตคติที่ดีต่อธรรมชาติบำบัดด้วยสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกายและจิต	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกายและจิต	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายและจิตใจ ๒. ความสัมพันธ์ระหว่างร่างกายและจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัติเพื่อทำความรู้จักการทำงานของร่างกายและจิตใจ	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรไทย	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรในท้องถิ่น	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรในท้องถิ่น ๒. การใช้ประโยชน์จากสมุนไพรในครัวเรือน เช่น การทำชาสมุนไพร การทำน้ำสมุนไพร การทำน้ำมันนวด	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัติการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรในครัวเรือน	๖ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓. ประเภทของอาหารและโภชนาการ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรเป็นอาหาร เช่น การทำยำสมุนไพร การทำน้ำผักปั่น	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของอาหาร	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. การเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกาย	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายเพื่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายเพื่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัติการออกกำลังกายเพื่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๕. การเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ด้วยกิจกรรมศิลปะบำบัด เช่น การจัดดอกไม้เพื่อความผ่อนคลายจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติ	๖ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๖. การเสริมสร้างสุขภาวะด้วยธรรมชาติ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยธรรมชาติ	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยความงามของธรรมชาติ และผลของความงามตามธรรมชาติที่มีต่อสุขภาพกายและใจ เช่น การเดินป่า การทำงานศิลปะจากธรรมชาติ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัตินอกห้องเรียน	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม				**๒๔ ชั่วโมง**	**๑๖ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. เพาเวอร์พอยท์และคลิป

๓. วัสดุอุปกรณ์จริง เช่น หม้อต้มน้ำ ทัพพี แก้วน้ำ ขวดบรรจุน้ำมันนวด ขวดบรรจุน้ำสมุนไพร สมุนไพรชนิดต่างๆ พิมเสน การบูร เมนทอล น้ำตาลทรายแดง น้ำดื่ม จาน ถ้วย ช้อน เสื่อโยคะ ดอกไม้แจกัน กรรไกร ผ้าขนหนู ถ้วยตวง ถังน้ำพลาสติก เป็นต้น

การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

๒. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

๓. ประเมินความรู้สึก เจตคติของผู้เรียน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการทำอาหารว่างสร้างอาชีพ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

อาหารว่าง หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆ ขนาดพอคำ รับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง มีประโยชน์ช่วยเติมพลังให้กับยามบ่ายของเรา ทำให้เราพร้อมรับมือกับทุกสถานการณ์ระหว่างวันได้เป็นอย่างดี

อาหารว่างกับคนไทยเป็นของคู่กันมาช้านาน มีทั้งที่เป็นอาหารว่างที่เป็นขนมไทยและขนมที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมการทำขนมจากต่างชาติ แม่บ้านในสมัยโบราณใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่างเพื่อต้อนรับแขก พร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็นลอยดอกมะลิ

การทำขนมเพื่อเป็นอาหารว่างให้ได้คุณภาพดีเพื่อการสร้างอาชีพ จำเป็นต้องรู้เคล็ดลับการทำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความประณีต และขยัน จึงจะทำให้ทำอาหารว่างได้คุณภาพดีถูกต้องตามลักษณะของอาหารชนิดนั้น

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญและเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่างสร้างอาชีพขึ้น เพื่อให้เกษตรกรและประชาชนผู้สนใจนำความรู้ไปใช้ในการพิจารณาและมองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ พัฒนา/ต่อยอดอาชีพ หรือขยายอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง
๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารว่างชนิดต่าง ๆ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ ๒. บรรยาย	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้ ๓. สำรวจผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้ในการแปรรูปเป็นอาหารว่างได้ ๔. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างได้	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง ๓. ผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถใช้ในการแปรรูปเป็นอาหารว่าง ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการทำอาหารว่าง	๑. อธิบายขั้นตอนในการทำอาหารว่างชนิดต่างๆ ได้ ๒. ปฏิบัติการทำอาหารว่างชนิดต่างๆ ได้	ขั้นตอนและวิธีการทำอาหารว่าง ดังนี้ ๑. ขนมเปียกปูน ๒. ถั่วกวน ๓. กะหรี่ปั๊บ ๔. ขนมเปี๊ยะ ๕. ขนมกุยช่าย	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๓ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการทำอาหารว่าง	๑. คำนวณต้นทุนได้ ๒. จัดทำบรรจุหีบห่อด้วยวัสดุธรรมชาติได้ ๓. จัดหาตลาดจำหน่ายผลผลิตได้	๑. คำนวณต้นทุน ๒. การทำบรรจุหีบห่อด้วยวัสดุธรรมชาติ ๓. ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม

๒. ตรวจผลงานจากการปฏิบัติ/ตรวจชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการแปรรูปเห็ด จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เห็ด เป็นแหล่งอาหารโปรตีนจากธรรมชาติ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและมีสรรพคุณทางยา ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันในร่างกายและช่วยลดอัตราความเสี่ยงจากโรคร้ายต่างๆ เช่น โรคมะเร็ง เบาหวาน อัลไซเมอร์ หลอดเลือดหัวใจอุดตัน และความดันโลหิตสูง แต่เห็ดก็มีข้อเสียคือ เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่ หากไม่สามารถจำหน่ายได้หมด เห็ดจะเน่าเสีย ส่งผลให้ผู้ที่ทำการเพาะเห็ดหรือเลี้ยงเห็ดประสบปัญหาการขาดทุน

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพ ช่วยเหลือเกษตรกรและผู้สนใจ ได้นำความรู้ไปใช้ในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิตทางการเกษตร สามารถพึ่งพาตนเองได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปเห็ดขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด การแปรรูปเห็ดและการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปเห็ดแบบต่างๆ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดได้ ๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดได้ ๓. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ดได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด ๓. ทิศทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเห็ด	๑. อธิบายขั้นตอนในการการแปรรูปเห็ดแบบต่างๆ ได้ ๒. ปฏิบัติการแปรรูปเห็ดทำแบบต่างๆ ได้	ขั้นตอนและวิธีการการแปรรูปเห็ดแบบต่างๆ เช่น ๑. การทำเห็ดสามรส ๒. การทำเห็ดทอด ๓. การทำทอดมันเห็ด ๔. การทำเห็ดหยองสมุนไพร ๕. การทำห่อหมกสด ๖. การทำน้ำยาขนมจีนเห็ด ๗. การทำเห็ดภูเขา ๘. การทำยำเห็ดสมุนไพร ๙. การทำแหนมเห็ด	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการแปรรูปเห็ด	๑. อธิบายการจัดทำบัญชีการจำหน่ายผลผลิตได้ ๒. อธิบายการจัดทำบรรจุหีบห่อได้ ๓.บอกช่องทางการจำหน่ายผลผลิตได้	๑. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ๒. การทำบรรจุหีบห่อ ๓.ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. ภาพ

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจสอบผลการปฏิบัติงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรสุขกาย สุขใจด้วยเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ชีวิตของคนเราประกอบด้วยเรื่องของกายและใจ ที่มีความกลมกลืนสมดุลกัน ไม่สุดโต่งไปทางใดทางหนึ่ง โดยความสุขทางกายคือ สิ่งที่คนส่วนใหญ่ยึดถือตามกระแสนิยม ซึ่งหมายถึง ความสะดวกสบาย ความสนุกสนาน ความเอร็ดอร่อย ความเพลิดเพลิน และบ่อยครั้งที่ความสุขกายดังกล่าวก่อให้เกิดความทุกข์ รวมทั้งความเครียดความขัดแย้ง และการเจ็บป่วย ส่วนความสุขทางใจ คือ ความปีติ เบิกบาน และสงบเย็นที่ดำรงอยู่ภายในส่วนลึกของจิตใจ เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นด้วยการบริหารจิต เช่น การทำสมาธิ เจริญสติ ภาวนา การออกกำลังกาย การร่วมกิจกรรมศิลปะ การทำอาหาร-ขนม การบำเพ็ญประโยชน์ การเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ เป็นต้น สามารถเกิดขึ้นฉับพลันจากกิจกรรมต่างๆ มีผลต่อการหลั่งสารต่างๆ ภายในร่างกาย รวมทั้งสารเอนดอร์ฟินส์ (สารสุข) และเพิ่มภูมิต้านทานโรค ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพกายและใจ และการอยู่ร่วมกันกับผู้อื่น ดังนั้น ความสุขทางใจ จึงเป็นความสุขแท้มากกว่าความสุขทางกาย

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญของสุขภาพกายและสุขภาพจิต จึงได้จัดทำหลักสูตรสุขกาย สุขใจด้วยเกษตรธรรมชาติขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคิดตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรธรรมชาติ เกษตรผสมผสาน โรคและแมลง ความสมดุลของกายและจิตใจ

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเกษตร การทำอาหาร กิจกรรมศิลปะบำบัด และการออกกำลังกาย

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	๑. อธิบายหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒. อธิบายการนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒. การประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในอาชีพเกษตรกรรมด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติ	๑. ชมคลิป ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. หลักการของเกษตรธรรมชาติ	๑. อธิบายหลักการของเกษตรธรรมชาติ ๒. บอกสภาพดินดีตามหลักเกษตรธรรมชาติ	๑. หลักการของเกษตรธรรมชาติ ๒. สภาพดินดีตามหลักเกษตรธรรมชาติ	๑. บรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๓. การเพาะต้นอ่อนงอก	ปฏิบัติการเพาะต้นอ่อนงอกได้	๑. ลักษณะต้นอ่อนงอก ๒. ชนิดของพืชที่นำมาเพาะต้นอ่อนงอก ๓. วัสดุ อุปกรณ์ ในการเพาะต้นอ่อนงอก ๔. ขั้นตอนการเพาะต้นอ่อนงอก ๕. การดูแลต้นอ่อนงอก	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง ๕๐ นาที
๔. การปลูกผักเกษตรผสมผสาน	- บอกขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการปลูกพืชผสมผสาน	ขั้นเตรียมการเพาะปลูกพืชแบบผสมผสาน - การเตรียมดิน - การเพาะเมล็ด/กล้า - การปลูกพืชผสมผสาน - การดูแลรักษา - การเก็บเกี่ยวผลผลิต	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๕. โรคและแมลง	๑. บอกโรคและแมลงพร้อมทั้งอาการที่พบจากการสำรวจพื้นที่แปลงพืช ๒. อธิบายการจัดการพื้นที่ที่มีโรคหรือแมลง ๓. ฝึกปฏิบัติจัดการพื้นที่เพื่อปลอดโรคหรือแมลงจากการสำรวจ	๑. ชนิดของโรคและแมลงของพืช ๒. อาการของโรคและแมลงแต่ละชนิด ๓. การจัดการพื้นที่	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ ๓. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๖. การทำปุ๋ยหมักจากใบไม้	๑. บอกความแตกต่างของปุ๋ยแต่ละชนิด ๒. ปฏิบัติการทำปุ๋ยหมักจากใบไม้	๑. ชนิดและลักษณะของปุ๋ยแต่ละชนิด ๒. วิธีการทำปุ๋ยหมักจากใบไม้	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖. (ต่อ)	๓. บอกประโยชน์ของปุ๋ยหมักจากใบไม้	๓. ประโยชน์ของปุ๋ยหมัก			
๗. อาหารและโภชนาการ	๑. บอกอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ๒. บอกชื่อและลักษณะของสมุนไพรที่สามารถนำมาทำเป็นอาหาร	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรเป็นอาหาร เช่น การทำยำสมุนไพร การทำน้ำผักปั่น เป็นต้น	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของอาหาร	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๘. การเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	๑. เลือกกิจกรรมศิลปะบำบัดได้เหมาะสมกับตนเอง ๒. ปฏิบัติการทำกิจกรรมศิลปะบำบัด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ด้วยกิจกรรมศิลปะบำบัด เช่น การจัดดอกไม้เพื่อความผ่อนคลายจิตใจ เป็นต้น	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. สาธิตและฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๙. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกายและจิต	- อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างกายและจิต	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายและจิตใจ ๒. ความสัมพันธ์ระหว่างร่างกายและจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๑๐. การเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกาย	๑. อธิบายประโยชน์ของการออกกำลังกายที่มีต่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ ๒.ปฏิบัติการออกกำลังกายเพื่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายเพื่อความสมดุลของร่างกายและจิตใจ	๑. อธิบาย ๒. ชมคลิป ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม				**๑๖ ชั่วโมง ๔๐ นาที**	**๒๓ ชั่วโมง ๒๐ นาที**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจผลงานจากการปฏิบัติ/ตรวจชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติ

หลักสูตรการทำน้ำมันมะพร้าวและสบู่น้ำมันมะพร้าว จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรกรในพื้นที่อำเภอบางละมุง นิยมปลูกมะพร้าวแกงเป็นจำนวนมาก แต่ช่วงเวลาที่ผ่านมาประสบปัญหาราคาตกต่ำ เนื่องจากมีการนำเข้ามะพร้าวจากประเทศอินโดนีเซีย แม้รัฐบาลจะออกประกาศให้มะพร้าวเป็นสินค้าควบคุมเมื่อต้นปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แต่ราคามะพร้าวในประเทศก็ยังคงตกต่ำจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้เพราะยังมีการลักลอบนำเข้ามาอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับปัจจุบันมีผู้ให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น การทำน้ำมันมะพร้าวและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว จึงเป็นช่องทางหนึ่งในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมะพร้าว จากงานวิจัยพบว่า น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีกรดลอริกที่มีคุณค่าสูง ช่วยต้านเชื้อโรคแบคทีเรียและเชื้อราได้ดี มีวิตามินอีสูงที่สุดในบรรดาน้ำมันทั้งหลาย สามารถใช้กินและทาได้สารพัดประโยชน์

ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญและช่องทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิตทางการเกษตร เพิ่มรายได้ และสามารถพึ่งพาตนเองได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าวขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำมันมะพร้าวและการแปรรูปและการบริหารจัดการอาชีพ

๒. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๑. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๑. ความสำคัญในการประกอบการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. (ต่อ)	๒. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว ๓. บอกทิศทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าวได้	๒. ความเป็นไปได้และทิศทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๔. สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๑. อธิบายขั้นตอนในการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว ๒. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำมันมะพร้าวและการทำสบู่น้ำมันมะพร้าวรูปแบบต่าง ๆ ได้	๑. สรรพคุณ และประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าว ๒. ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำมันมะพร้าว ดังนี้ ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำมันมะพร้าว ๒.๒ การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและสกัดร้อน ๒.๓ การทำน้ำมันมะพร้าว สกัดเย็นวิธีจุดเยือกแข็ง ๓. การทำสบู่น้ำมันมะพร้าวรูปแบบต่าง ๆ ดังนี้ ๓.๑ วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว ๓.๒ การทำสบู่กลีเซอรีนน้ำมันมะพร้าวน้ำผึ้ง ๓.๓ การทำสบู่สครับกาแฟผสานน้ำมันมะพร้าว	๑. บรรยาย ๒. ผลผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. สรุปความรู้จากการปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. (ต่อ)		๓.๔ การทำสบู่ CP Cold Press ๓.๕ การทำสบู่ HP Hot Press ๓.๖ การทำสบู่เหลวจากน้ำมันมะพร้าว			
๓. การบริหารจัดการในอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าว และการทำสบู่น้ำมันมะพร้าว	๑. ฝึกปฏิบัติทำบัญชีจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างง่าย ๒. ฝึกปฏิบัติทำบรรจุหีบห่อ ๓. บอกแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์	๑. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายอย่างง่าย ๒. การทำบรรจุหีบห่อ ๓. ช่องทางการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร ๒. บรรยาย ๓. ฝึกปฏิบัติ ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒ ชั่วโมง	-
รวม				**๘ ชั่วโมง**	**๓๒ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต/การซักถาม
๒. ตรวจสอบผลการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติทุกขั้นตอน

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

๑. นายสังข์ กาญจนเพิ่มพูน	ผู้อำนวยการ ศฝก.
๒. นางสาวไพจิตร คงแก้ว	รองผู้อำนวยการ ศฝก.
๓. นางทิพวรรณ สิทธิรังสรรค์	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาวิชาการ

คณะให้ข้อมูล

๑. นางสาวปิยนุช สุวรรณประเสริฐ
๒. นายจรูญ ชุมศรี
๓. นายดิเรก บุญสร้าง
๔. นางโบตั๋น พลเพ็ง
๕. นางสุกัญญา จันทร์ทองแดง
๖. นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง
๗. นายสราวุธ สุขประเสริฐ
๘. นางฉันทลักษณ์ พรานนท์สถิตย์
๙. นางนฤมล แสงมาศ
๑๐. นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ
๑๑. นางสาวอัญชสา กิมเล้ง
๑๒. นางสาววรรณดี แสงเดือนสิริกุล
๑๓. นางกชกร การักษ์
๑๔. นางสาวเปมิกา เข็มนาค
๑๕. นางคุณัญญา นิลไธสง
๑๖. นางรสริน ภานุมาส
๑๗. นางมาริสา ชุมเกษียณ
๑๘. นางพิชญ์สินี เลน
๑๙. นางอภิญญา นัทธี
๒๐. นางสาววรลักษณ์ ไตรศุภโชค

คณะยกร่างหลักสูตร

๑. นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ
๒. นางสาวจรรยา สิงห์ทอง
๓. นายจรูญ ชุมศรี
๔. นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง

ผู้รวบรวม เรียบเรียงข้อมูล พิมพ์ และออกแบบปก

นางสาวจรรยา สิงห์ทอง งานพัฒนาหลักสูตร

ผู้เข้าเล่มเอกสาร

นายพรพิทักษ์ คุณความดี พนักงานบริการสื่อ