


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การแปรรูปอาหาร(ถนอมอาหาร)จากผักและผลไม้ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง
ศูนย์กศน.อำเภอบ้านนาสาร สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวนเข้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ประเมินผล
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑.	การแปรรูปอาหาร (ถนอมอาหาร) จากผักและผลไม้	๑.เพื่อคืออายุการเก็บรักษาอาหารและเพื่อป้องกัน การเปลี่ยนแปลงสมบัติด้านต่างๆ เช่น ด้าน กายภาพ ด้านเคมี ด้านจุลชีววิทยา และด้าน โภชนาการ ๒.เพื่อเพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจ -เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่ามากขึ้น -เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกมากขึ้น ๓.เพื่อให้สามารถจัดหาผลิตภัณฑ์ได้ตลอดปีตลอดอายุการขาดแคลนอาหารในเมืองจากฤดูกาล ๔.การเปลี่ยนแปลงผลทางการเกษตรให้อยู่ในรูปแบบที่เหมาะสมกับการบริโภค และเป็นที่ต้องการของมนุษย์	๑.ความรู้พื้นฐาน - หลักการแปรรูปอาหารก่อนที่จะแปรรูปหรือถนอมอาหาร ควรทราบสาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร เพื่อจะได้เลือกวิธีการแปรรูปอาหาร ได้อย่างเหมาะสม - การเตรียมผักผลไม้ก่อนการแปรรูป - มารตราซึ่งคง/นำไปใน/การคงเดิม /การคงเปรี้ยว/ภาษาะใช้สำหรับคง และการเชื่อม ๒.ขั้นตอนการทำ ● การถนอมอาหารด้วยการหมักดอง - ผักเสี้ยนดองหรือจิงดอง ค ร ส - มะละกอดิบดอง - มะม่วงหรือมะยมดอง ● การถนอมอาหารด้วยการเชื่อม - กถั่วน้ำหรือกถั่วไข่เชื่อม - พืกทองหรือพืกเขียวเชื่อม ๓.การจัดการและการจำหน่าย - การ Packaging (บรรจุภัณฑ์) และช่องทางการจำหน่าย - คุณสมบัติในการประกอบอาชีพ	๒	-	๕๐	มีนาคม ๒๕๖๐	-การสังเกต -จากการทำแบบทดสอบ จำนวน ๑๐ข้อ -ตรวจผลงาน
					๑๕			
						๑		

ลงชื่อ.....

 (..... นงขวัญ กัญจนศิริ.....)
 กศน.ตำบลบางศาลา ครูวิทยากร