

แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต  
ศร.ระดับตำบลปากช่อง สกร.ระดับอำเภอจอมบึง  
สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดราชบุรี

ระบุชื่อแหล่งเรียนรู้ประเภทบุคคล

นางมาลัย วัฒนวรรณ ประชาชนชาวบ้านด้านการแปรรูปอาหาร



ภาพกิจกรรม การแปรรูปอาหาร เช่น การทำหมูแดดเดียว, การทำน้ำพริกกากหมู, การทำปลาต้ม

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ ประเภทบุคคล
2. ชื่อ-สกุล วิทยากร นางมาลัย วัฒนวรรณ
3. ที่ตั้งแหล่งเรียนรู้/ที่อยู่วิทยากร 28 หมู่ 8 ถนน - ตำบล/แขวง ปากช่อง อำเภอ/เขต จอมบึง  
จังหวัด ราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70150 โทรศัพท์ 063-1852988 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ -

4. ช่องทางการติดตามอื่นๆ (Facebook, Line, Website, TikTok) Nong Watwan
5. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นางสาวสุภาพร กลีบเมฆ (ครู ศกร.) โทรศัพท์ 093-0964838
6. แหล่งเรียนรู้มีระยะทางห่างจากถนนเส้นหลัก 500 เมตร
7. พิกัด ละติจูด-ลองจิจูด ของแหล่งเรียนรู้ 13.684635, 99.644891
8. พิกัด GPS ของแหล่งเรียนรู้ 13.684635, 99.644891
9. การเข้าถึงแหล่งเรียนรู้เดินทางโดย รถจักรยานยนต์, รถยนต์
10. แหล่งเรียนรู้มีพื้นที่รองรับสำหรับจัดกิจกรรม จำนวน 10 คน
11. พื้นที่สำหรับจอดรถในแหล่งเรียนรู้อย่างน้อย 5 คัน
12. จุดบริการห้องน้ำ จำนวน 1 ห้อง
13. โต๊ะ จำนวน 2 ตัว เก้าอี้จำนวน 10 ตัว

### **สรุปสาระสำคัญของแหล่งเรียนรู้**

#### **ประวัติความเป็นมา**

เป็นบุคคลในชุมชนที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหาร โดยมีความสนใจในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษา จนเกิดความรู้ ความชำนาญ และสามารถนำองค์ความรู้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีคุณภาพ และนำความรู้และประสบการณ์ด้านการแปรรูปอาหารมาถ่ายทอดให้แก่สมาชิกในครอบครัว ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจในชุมชน โดยเน้นการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง ผู้เรียนจะได้รับทั้งความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะภาคปฏิบัติ สามารถเรียนรู้ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

#### **ความเป็นมาของแหล่งเรียนรู้**

นางมาลัย วัฒนวรรณ เป็นบุคคลในชุมชนที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหาร โดยมีความสนใจในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการเก็บรักษา จึงได้ศึกษาเรียนรู้และฝึกฝนทักษะด้านการแปรรูปอาหารจากประสบการณ์ของคนในครอบครัว ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าและทดลองปรับปรุงสูตรด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง จนเกิดความรู้ ความชำนาญ และสามารถนำองค์ความรู้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีคุณภาพ จากความสนใจ

และประสบการณ์ดังกล่าว ได้พัฒนาความรู้ด้านการแปรรูปอาหารที่หลากหลาย โดยเฉพาะ การทำหมูแดดเดียว การทำน้ำพริกกากหมู และการทำปลาสาม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและทำความสะอาดวัตถุดิบ การปรุงรส การควบคุมกระบวนการผลิต การบรรจุ ตลอดจนการเก็บรักษา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติที่ดี สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ

นางมาลัย วัฒนวรรณ ยังมีบทบาทในการนำความรู้และประสบการณ์ด้านการแปรรูปอาหารมาถ่ายทอดให้แก่สมาชิกในครอบครัว ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจในชุมชน โดยเน้นการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง ผู้เรียนจะได้รับทั้งความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะภาคปฏิบัติ สามารถเรียนรู้ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

นอกจากนี้ ยังส่งเสริมให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถจำหน่ายและสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว โดยมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนได้

ด้วยความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับความตั้งใจในการแบ่งปันองค์ความรู้ให้แก่ผู้อื่น นางมาลัย วัฒนวรรณ จึงถือเป็น บุคคลแห่งการเรียนรู้และเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหาร ที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ถ่ายทอดภูมิปัญญาและทักษะด้านการแปรรูปอาหารแก่ประชาชน ตลอดจนส่งเสริมการนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

### กระบวนการจัดการเรียนรู้

การจัดการเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหาร เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยมุ่งให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากประสบการณ์จริงและสามารถลงมือปฏิบัติได้ด้วยตนเอง ผู้ถ่ายทอดความรู้ทำหน้าที่เป็นผู้ให้คำแนะนำ สาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติอย่างเป็นขั้นตอน พร้อมส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ โดยมีกระบวนการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. ขั้นสร้างแรงจูงใจและสำรวจความต้องการเรียนรู้ ผู้ถ่ายทอดความรู้พูดคุยกับผู้เรียนเกี่ยวกับความสนใจ ประสบการณ์เดิม และความต้องการในการเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหาร พร้อมนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เช่น หมูแดดเดียว น้ำพริกกากหมู และปลาสาม มาให้ผู้เรียนได้ศึกษา เพื่อสร้างความสนใจและเห็นแนวทางในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

2. ขั้นให้ความรู้พื้นฐาน อธิบายเกี่ยวกับประเภทของอาหารแปรรูป คุณสมบัติและการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ การรักษาความสะอาดและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ตลอดจนหลักการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหารอย่างเหมาะสม เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานก่อนลงมือปฏิบัติ

3. ขั้นสาธิตการปฏิบัติ ผู้ถ่ายทอดความรู้สาธิตกระบวนการแปรรูปอาหาร

4. ขั้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่ได้รับการสาธิต โดยแบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบ ชั่งตวงส่วนผสม แปรรูปอาหาร และบรรจุผลิตภัณฑ์ ผู้ถ่ายทอดความรู้คอยให้คำแนะนำ ตรวจสอบขั้นตอนการปฏิบัติ และช่วยแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงาน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและความมั่นใจในการปฏิบัติ

5. ขั้นพัฒนาผลิตภัณฑ์และแก้ไขข้อบกพร่อง ผู้เรียนร่วมกันตรวจสอบผลงานที่ได้ ทั้งด้านรสชาติ ลักษณะสี กลิ่น เนื้อสัมผัส ความสะอาด และความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุงสูตร วิธีการผลิต และรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

6. ขั้นคำนวณต้นทุนและต่อยอดสู่อาชีพ ผู้ถ่ายทอดความรู้แนะนำผู้เรียนเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายในการผลิต การกำหนดราคาขาย การจัดทำบรรจุภัณฑ์ และการสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ รวมถึงแนวทางการจำหน่ายทั้งในชุมชนและผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

7. ขั้นสรุปและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกปฏิบัติจริง แลกเปลี่ยนปัญหา อุปสรรค เทคนิค และแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยผู้ถ่ายทอดความรู้เพิ่มเติมคำแนะนำและประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปพัฒนาทักษะของตนเองต่อไป

8. ขั้นประเมินผลการเรียนรู้ ประเมินผลจากการสังเกตการมีส่วนร่วม ความรู้ความเข้าใจ ทักษะการปฏิบัติ ความถูกต้องของกระบวนการผลิต คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความสามารถในการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนประเมินตนเองและร่วมสะท้อนผลการเรียนรู้หลังเสร็จสิ้นกิจกรรม

ผลที่เกิดจากกระบวนการจัดการเรียนรู้ ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร สามารถปฏิบัติการทำหมูแดดเดียว น้ำพริกกากหมู และปลาสามได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การรักษาความสะอาด การบรรจุและเก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ นอกจากนี้ยังเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหารระหว่างบุคคลแห่งการเรียนรู้กับคนในชุมชน อันนำไปสู่การส่งเสริมอาชีพและการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน