

หลักสูตรการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านไผ่

ความเป็นมา

ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติ ที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บ ตั้งแต่สมัยโบราณในปัจจุบัน มีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรมากขึ้นการทำน้ำสมุนไพร เป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาลและเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิดถ้าจะรับประทานสดๆ จะมีรสเผ็ดขมกลืนแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่สมุนไพรพื้นบ้านซึ่งไม่มีราคาให้มีคุณค่าและราคาเพิ่มขึ้น สมุนไพรเป็นสิ่งมหัศจรรย์จากธรรมชาติที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านศึกษาอย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยดูแลสุขภาพกาย-ใจ ประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำสมุนไพร จึงเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งในการรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าว ในเบื้องต้นได้ทั้งนั้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านไผ่ จึงจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้ กลุ่มเป้าหมาย ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น รวมถึงการผลักดันการสร้างอาชีพวิชาการการทำน้ำสมุนไพรมะตูม ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาอาชีพให้เหมาะสมกับสภาพชุมชน และเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายดังกล่าว ได้มีทักษะความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อมีรายได้เพียงพอต่อการยังชีพของตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้พื้นฐานการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1.1 บอกความหมาย ความสำคัญของการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ 1.2 บอกประเภทสรรพคุณและประโยชน์	1. ความรู้พื้นฐาน - เรียนรู้เรื่องความสำคัญของการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ - ความหมายของการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. อบรมบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และศึกษาใบความรู้ - ความสำคัญของอาชีพ	2 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ของสมุนไพรแต่ละชนิดได้	ความรู้เรื่องสมุนไพรชนิดต่างๆ ได้แก่ -น้ำอัญชัญ -น้ำกระเจี๊ยบ -น้ำมะตูม -น้ำเก๊กฮวย - สรรพคุณและประโยชน์ของน้ำสมุนไพร	- ลักษณะอาชีพในชุมชน		
2.	ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 2.2 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุผลิตภัณฑ์การทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. ชั้นฝึกทักษะขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ได้แก่ -น้ำอัญชัญ -น้ำกระเจี๊ยบ -น้ำมะตูม -น้ำเก๊กฮวย 2. อุปกรณ์และส่วนผสม 3. การแปรรูปสมุนไพร 4. การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา 5. ช่องทางการตลาดและการจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. ให้ผู้เข้าร่วมอบรม ทำความรู้เข้าใจอุปกรณ์ ในการทำน้ำสมุนไพรมะตูม 3. ให้เข้าร่วมอบรม เรียนรู้เรื่องการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพโดยมีวิทยากรเป็นผู้แนะนำการปฏิบัติ		8 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

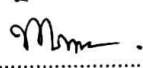
1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

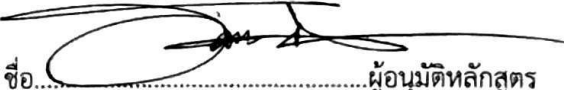
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวพิชญา ปัญโญนนท์)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวแพรวพโยม กาวิน)
ครูผู้ช่วย

ชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ่ง