



หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตร “การทำน้ำสมุนไพร” จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มงานคหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตร “การทำน้ำสมุนไพร” จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ดังนั้น สกร.อำเภอแม่ทา ได้จัดทำหลักสูตรการทำรวมมิตรกะทิสด เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้เสริม โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพสามารถประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตร “การทำน้ำสมุนไพร” จำนวน 3 ชั่วโมง กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 3 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนที่ว่างงานหรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิมหรือประชาชนที่ได้รับผลกระทบด้านเศรษฐกิจและค่าครองชีพในการดำรงชีวิตประจำวันให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ปฏิบัติ จำนวน 2.5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 15 นาที
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร
 - 1.1.1 การลงทุน
 - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2.5 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นตอนการเตรียมการก่อนการประกอบอาชีพ
 - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร ตามรายการดังนี้
 - การทำน้ำเก็กฮวย
 - การทำน้ำเผือก
 - 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพร ตามรายการดังนี้
 - การทำน้ำเก็กฮวย
 - การทำน้ำเผือก
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 15 นาที
 - 3.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 3.2 การลดต้นทุน

จัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

- จัดให้มีมาตรการวัดไข้ และอาการเสี่ยงก่อนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งผู้เรียนและวิทยากร
- ผู้เรียนและวิทยากรสวมใส่หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา
- มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจลอย่างเพียงพอ
- จัดให้ผู้เรียนนั่งหรือยืน มีการเว้นระยะห่างตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (covid - 19)

1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ หลักสูตร “ การทำน้ำสมุนไพร ” ตามรายการดังนี้

- การทำน้ำเก๊กฮวย
- การทำน้ำเฉาก๊วย

2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตร “ การทำน้ำสมุนไพร ” ตามรายการดังนี้

- การทำน้ำเก๊กฮวย
- การทำน้ำเฉาก๊วย

3. ผู้เรียนฝึกทักษะการปฏิบัติจริง ในการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ได้แก่ การทำน้ำเก๊กฮวย, การทำน้ำเฉาก๊วย

4. วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุนในการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ / การฝึกปฏิบัติจริง
2. ผู้รู้/ภูมิปัญญาที่ชำนาญการ
3. วัตถุดิบ , วัสดุอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ
จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามหลักการของหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางบุญทริกา ยานโน)
ครูอาสาฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายณัฐวัตร ยาทวม)
ครู

ว่าที่ร้อยตรี.....ผู้อำนวยการ
(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร "การทำน้ำสมุนไพร" จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ประกอบด้วย -การทำน้ำเก็กฮวย -การทำน้ำเผือก 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ประกอบด้วย -การทำน้ำเก็กฮวย -การทำน้ำเผือก 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ 1.2 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	15 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร	2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพรได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรได้ถูกต้อง	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ประกอบด้วย -การทำน้ำเก็กฮวย -การทำน้ำเผือก 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 7 รายการ ประกอบด้วย -การทำน้ำเก็กฮวย -การทำน้ำเผือก	2.1 วิทยากรให้ความรู้ในเรื่องวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ 2.2 วิทยากรสาธิตการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ 2.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	2.5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตในการทำน้ำสมุนไพร	3.1 การบริหารจัดการการทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ ประกอบด้วย -การทำน้ำเก็กฮวย -การทำน้ำเฉาก๊วย 3.1.1 การควบคุม ปริมาณคุณภาพการผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	3.1วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุม ปริมาณคุณภาพการผลิตและการลดต้นทุน การทำน้ำสมุนไพร จำนวน 2 รายการ	15 นาที	-
รวม				0.5	2.5