

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำน้ำสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

๑. ความเป็นมา

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บ ตั้งแต่สมัยโบราณ ในปัจจุบันมีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรเพิ่มขึ้น การทำน้ำสมุนไพร เป็นการแปรรูป สมุนไพรให้เป็นน้ำดื่ม โดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาลและเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิดถ้าจะรับประทานสด ๆ จะมีรสเผ็ดขม กลิ่นแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สมุนไพรพื้นบ้าน ซึ่งไม่มีราคาถูกให้มีคุณค่าและราคามากยิ่งขึ้น

สมุนไพรเป็นสิ่งมหัศจรรย์จากธรรมชาติที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านศึกษาอย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยในการดูแลสุขภาพกายและใจ จากการศึกษา ประชาชนประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำสมุนไพร จึงเป็น ทางเลือกหนึ่งในการรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวในเบื้องต้นได้

ดังนั้นจึงเห็นความสำคัญของพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น เพื่อรวบรวมสมุนไพรพื้นบ้านในท้องถิ่นที่สามารถรักษาและบรรเทาโรคเบื้องต้นดังกล่าวได้และเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่น ให้มีรายได้หลักสูตรน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพมีดังนี้ น้ำ ชিং, น้ำลำไย, น้ำมะตูม, น้ำตะไคร้, น้ำเสาวรส, น้ำมะขาม, น้ำใบบัวบก, น้ำดอกอัญชัน, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำใบยานาง ต่างก็เป็น น้ำ สมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีคุณประโยชน์ทางอาหารมากมาย จึงถือได้ว่าน้ำสมุนไพรดังกล่าวเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ตลาดสมุนไพรขาดไม่ได้และผู้บริโภคก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
๒. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้ แหล่งการเรียนรู้และ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่นและสังคม

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมสามารถทำน้ำสมุนไพรได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การตัดวัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของน้ำ สมุนไพร - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร				
	๒.๑ วิธีการทำน้ำสมุนไพร				
	๒.๒.๑ การทำน้ำสมุนไพร - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- ๒๐ นาที	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง ๒๐ นาที	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถานประกอบการ
๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

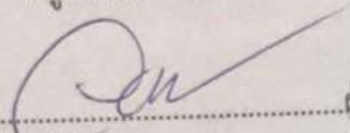
๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมข้าวโพดปิ้ง สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

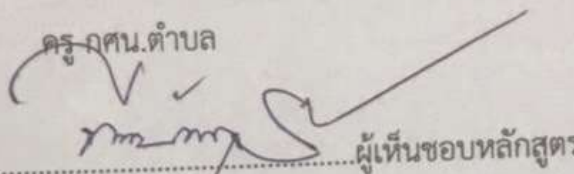
(นางกฤษณา ใจกล้า)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

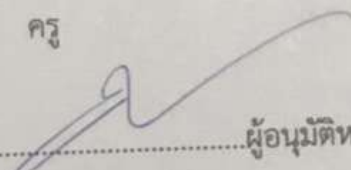
(นางวิลาวัลย์ ร้านจันทร์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพีระพัฒน์ โมเสา)

ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล)

รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำน้ำสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ เวลาเรียน

สถานที่

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	การทำน้ำสมุนไพร	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
.....	๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร	
	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพร ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)