แบบ กศ.ตน.15

การทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอขาณุวรลักษบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการในพื้นที่ ซึ่งมีกระแสความนิยมอาหารเพื่อสุขภาพ จัดทำหลักสูตรระยะสั้นวิชาเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น โดยใช้พืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนไทยในชุมชน เพราะทั้งอาหารที่บริโภคก็มีส่วนประกอบของพืชสมุนไพร ซึ่งทั้งอร่อยและบำบัดโรค รวมถึงน้ำ ดื่มดับกระหายคลายร้อนหรือชาสมุนไพรที่มีน้ำตาลน้อย เช่น มะนาว ลูกหม่อน เก๊กฮวย ตะไคร้ กระเจี๊ยบ ขิง อัญชัน เกสรบัว ใบเตย ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะใช้ทำเครื่องดื่มดับกระหายที่รสชาติอร่อยชื่นใจแล้ว ยังมีสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยปรับธาตุและได้ทั้งสรรพคุณในการบำบัดรักษาโรคได้บางโรค ที่สำคัญราคาไม่แพง ดื่มได้ตลอดเวลา ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพราะเกิดจากการใช้ ใบ ดอก ผล เกสร เปลือก รากของพืช มาผ่าน กระบวนการผลิตที่สะอาดเพื่อก่อให้เกิดผลทางการบำบัดแก่ร่างกาย และสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจอิสระ ซึ่งผู้ที่สนใจสามารถศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ดังนั้นศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอขาณุวรลักษบุรี จึงเห็นสมควรให้มีการอบรมให้ความรู้แก่ประชาชนในการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

2.เป็นหลักสูตรที่เสริมทักษะชีวิตให้ผู้เรียนปลอดภัยจากโรค

3.เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

2.เป็นหลักสูตรที่เสริมทักษะชีวิตให้ผู้เรียนปลอดภัยจากโรค

3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

จำนวน 10 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1.หลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

2.หลักสูตรที่เสริมทักษะชีวิตให้ผู้เรียนปลอดภัยจากโรค

3. หลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ใบความรู้
2. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1.ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	-คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	-สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม -ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ -กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	-ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงานผลการปฏิบัติ (40)	-สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความเข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกสรรพคุณเบื้องต้นของ สมุนไพรแต่ละชนิดได้ 2. อธิบายประโยชน์และความสำคัญ ของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้	1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพืชสมุนไพร 1.2 ประโยชน์ความสำคัญของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 1.3 แนวโน้มการประกอบธุรกิจขายเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพและให้ศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 2. กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการเรียนรู้กลุ่ม	2	
2	แนวทางการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำเครื่องดื่มสมุนไพร	อธิบายการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม	การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม	1. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มสมุนไพร 1.1 อุปกรณ์การทำเครื่องดื่มสมุนไพร 1.2 การคัดเลือกสมุนไพร 1.3 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มสมุนไพร	1	-
3	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. บอกเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ 2. สามารถเตรียมและเลือกใช้วัตถุดิบต่างๆ ในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ 3. สามารถทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ 2 สูตร คือ 3.1 การทำน้ำมะนาว 3.2 การทำชาตะไคร้	3.1 เครื่องมือเครื่องใช้การเตรียมแลหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ 3.2 การทำน้ำมะนาว 2.3 การทำชาตะไคร้ 3.4 บรรจุภัณฑ์และการเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ 3.5 เทคนิคการขายและวิธีการจูงใจลูกค้า	1. ฟังการบรรยายและศึกษาข้อมูลจากเอกสารทำใบงานและกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม 2. ชมการสาธิตจากวิทยากรและกิจกรรม การฝึกทักษะการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	-	5

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. สามารถเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 5. อธิบายเทคนิคการขายและวิธีจูงใจลูกค้าได้		3. ฟังการบรรยาย/ทดสอบการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 4. กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการกลุ่ม		
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้	การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1.วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุนการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 2.วิทยากรให้ความรู้การทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย และให้ผู้รับบริการลงมือปฏิบัติทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย	1	-
5	การตลาดอาชีพการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	ช่องทางการจัดการตลาดของการทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการการตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการประชาสัมพันธ์สินค้า 3. วิทยาการให้ความรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่องกระบวนการจัดการตลาด	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการสอน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจาการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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