

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ น้ำสมุนไพร (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรแกนวิชเกาหลีสี่ทะเลาะลึกขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มผู้ฝึกการและผู้ดูแล

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร น้ำสมุนไพรร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำสมุนไพรร	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำสมุนไพรรได้	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวน้ำสมุนไพรร - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 	<p>1. วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ <p>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	30 นาที	
2	น้ำสมุนไพรร	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของน้ำสมุนไพรร</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำสมุนไพรรได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุน้ำสมุนไพรรได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>น้ำสมุนไพรร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของน้ำสมุนไพรร - ขั้นตอนน้ำสมุนไพรร - การบรรจุภัณฑ์น้ำสมุนไพรร 	<p>1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนน้ำสมุนไพรร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของน้ำสมุนไพรร - ขั้นตอนน้ำสมุนไพรร - การบรรจุภัณฑ์ <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติน้ำสมุนไพรร</p>		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้ 	<p>การบริหารจัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 	<p>1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิชยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในแขนงวิชาหลักสี่ทะเล
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ