

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการแปรรูปสมุนไพรเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้าได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้าได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้าประกอบอาชีพ ๔. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า ๒. บอกวิธีการทำ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้าได้	๑. อุปกรณ์ในการแปรรูปสมุนไพรเพื่อการค้า - เมนทอล - การบูร - สำลี - แอลกอฮอล์ - กลิ่นลาเวนเดอร์ - น้ำมันระกำ - ไพล - ขมิ้นชัน - จิง - ต้นขากระดุกไก่ดำ - ต้นหญ้าขี้ฉ้อ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน	๑ ชม.	๘ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒.วิธีการทำ</p> <p>๒.๑ น้ำมันกระดุกไก่อดำ</p> <p>- นำต้นกระดุกไก่อดำมาหั่นขนาดประมาณ ๐.๕ เซนติเมตร</p> <p>- นำต้นหญ้าขัดมอญมาหั่นขนาดประมาณ ๐.๕ เซนติเมตร</p> <p>- นำสมุนไพรทั้ง ๒ ชนิดมาผสมให้เข้ากันและหมักด้วยแอลกอฮอล์ 95% ตั้งทิ้งไว้ ๗ วัน แล้วกรองเอาแต่น้ำมาใช้</p> <p>- นำสารสกัดน้ำมันกระดุกไก่อดำและน้ำมันมะพร้าวเทในหม้อ</p> <p>- นำไปตั้งไฟอ่อนจนแอลกอฮอล์ระเหยออกหมดไป</p> <p>- ปิดไฟ แล้วเติมการบูร พิมเสน เมนทอล คนจนละลาย จากนั้นเติมน้ำมันระกำ กลิ่นลาเวนเดอร์ ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>- บรรจุใส่ภาชนะ</p> <p>๓. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๓.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ</p> <p>๓.๒ ขั้นตอนการทำ</p> <p>๓.๓ เทคนิคการทำ</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒.๒ การทำยาสมุนไพรพอกเช่า</p> <p>- นำไพล ขมิ้นชัน ตะไคร้ มะกรูด ชিং มาทำความสะอาด แล้วมาหั่นหรือสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ ตามที่ต้องการ</p> <p>- นำสมุนไพรที่หั่นมาหมักกับแอลกอฮอล์ ๙๕% ทิ้งไว้ ๗ วัน</p> <p>- นำน้ำสมุนไพรที่ได้เติมเมนทอล การบูร ผสมเข้าด้วยกัน</p> <p>- นำล้าสีมาผสมสมุนไพร และนำมาบรรจุในขวด</p> <p>๓. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๓.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ</p> <p>๓.๒ ขั้นตอนการทำ</p> <p>๓.๓ เทคนิคการทำ</p>			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้		๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๑๐ นาที	
๔.	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ และช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการ	๑. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน ๓.สาธิตวิธีการ	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		แบบออนไลน์		๔.ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
๒. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
๓. คุณภาพของผลงาน ๔๐ คะแนน