

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ ผลิตภัณท์จากสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ในยุคปัจจุบันประชาชนต้องเผชิญกับภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวน ค่าครองชีพที่สูงขึ้น รายได้ไม่เพียงพอต่อการเลี้ยงชีพ เกิดปัญหาว่างงานและหนี้สิน หนทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาคือการส่งเสริมอาชีพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ เช่น การใช้สมุนไพรในการแปรรูปเป็นผลิตภัณท์เพื่อสุขภาพ ซึ่งนอกจากจะใช้ในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถจำหน่ายเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้อีกด้วย

ตำบลลิบเอ็ดศอกมีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ และมีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย การส่งเสริมให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแปรรูปสมุนไพรอย่างถูกวิธี จะช่วยให้ชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน และสามารถสร้างอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ในอนาคต

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นโดยยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีทักษะเชิงปฏิบัติด้านการแปรรูปสมุนไพรเพื่อสุขภาพ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพ โดยใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด อาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นควบคู่กับความรู้ทางวิชาการอย่างเหมาะสม

### จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจคุณสมบัติและประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการผลิตผลิตภัณท์สมุนไพรได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้หรือพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างรายได้

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป จำนวน ๑๑ คน

ระยะเวลา วันที่ ๑๓ – ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑๐ ชั่วโมง

- ปฏิบัติ ๒๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                         | การจัด<br>กระบวนการ<br>เรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|---------|
|     |                         |                                                                                                                                 |                                                                                                 |                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | การทำปลาสมุนไพร         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร<br>๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตปลาสมุนไพรเพื่อบริโภคหรือต่อยอดเชิงพาณิชย์ | ๑.ประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิด<br>๒.ขั้นตอนการเตรียมปลาและสมุนไพร<br>๓.เทคนิคการปรุงและถนอมอาหาร | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔       |
| ๒   | การทำน้ำพริกปลาแห้ง     | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากปลาแห้งร่วมกับสมุนไพร<br>๒.เพื่อเสริมทักษะการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ                       | ๑.วัตถุดิบและสมุนไพรที่ใช้<br>๒.วิธีการแปรรูปน้ำพริกปลาแห้ง<br>๓.การบรรจุและการเก็บรักษา        | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔       |
| ๓   | การทำยาต้มสมุนไพร       | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสรรพคุณสมุนไพรในกลุ่มระเหยง่าย<br>๒.เพื่อสามารถผลิตยาต้มสมุนไพรเพื่อใช้หรือจำหน่าย                      | ๑.สมุนไพรที่มีกลิ่นหอมและสรรพคุณทางยา<br>๒.ขั้นตอนการผลิตยาต้ม<br>๓.การบรรจุและเก็บรักษา        | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔       |
| ๔   | การทำสเปรย์กระตุกไก่อดำ | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำสมุนไพรไปผลิตเป็นสเปรย์สมุนไพรสำหรับสุขภาพ<br>๒.เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาในชีวิตประจำวัน     | ๑.ส่วนผสมของสมุนไพร<br>๒.วิธีการสกัดและผสม<br>๓.การบรรจุและเก็บรักษา                            | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔       |
| ๕   | การทำสปาเท้า            | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสมุนไพรที่มีฤทธิ์บำรุงผิวและผ่อนคลาย<br>๒.เพื่อให้สามารถผลิตน้ำสมุนไพรหรือผงแช่เท้าได้                  | ๑.สมุนไพรที่ใช้ในสปาเท้า<br>๒.ขั้นตอนการเตรียมและใช้งาน<br>๓.การดูแลสุขภาพเท้า                  | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔       |

| ที่ | เรื่อง                         | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                | เนื้อหา                                                                                                | การจัด<br>กระบวนกา<br>รเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |            |
|-----|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|------------|
|     |                                |                                                                                                                      |                                                                                                        |                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
| ๖   | การทำพอกตาสมุนไพร              | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตผลิตภัณฑ์พอกตาเพื่อสุขภาพจากสมุนไพร<br>๒.เพื่อเสริมความรู้ด้านการดูแลสุขภาพตาแบบธรรมชาติ | ๑.สมุนไพรที่เหมาะสมสำหรับดวงตา<br>๒.วิธีการเตรียมวัตถุดิบและขั้นตอนการผลิต<br>๓.วิธีการใช้และเก็บรักษา | บรรยาย /<br>สาธิต /<br>ฝึกปฏิบัติ | ๑            | ๔          |
| ๗.  | การจัดการและเทคนิคการให้บริการ | ๑. ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุนและราคาสินค้าและค่าบริการ<br>๒.ผู้เรียนสามารถสร้างความประทับใจต่อลูกค้า               | ๑.การคิดคำนวณต้นทุนและราคาสินค้าและค่าบริการ<br>๒.การสร้างความประทับใจต่อลูกค้า                        | บรรยาย                            | ๔            | ๑          |
| รวม |                                |                                                                                                                      |                                                                                                        |                                   | ๑๐ ชั่วโมง   | ๒๕ ชั่วโมง |
|     |                                |                                                                                                                      |                                                                                                        |                                   | ๓๕ ชั่วโมง   |            |

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. ตัวอย่างชิ้นงาน
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

### การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริง
๓. ผลงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๓. ผู้เรียนมีทักษะ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางชลิตา แก่นไทย

หลักสูตร ผลิตภัณ์จากสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๓ – ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ ศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์บ้านกระถิน ตำบลสิบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

| วัน เดือน ปี<br>(เวลา ๐๙.๐๐<br>๑๕.๐๐ น.) | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                | จำนวนชั่วโมง |         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                          |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                        | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร<br>๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตปลาสมุนไพรเพื่อบริโภคหรือต่อยอดเชิงพาณิชย์ | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.ประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิด<br>๒.ขั้นตอนการเตรียมปลาและสมุนไพร<br>๓.เทคนิคการปรุงและถนอมอาหาร<br>๔.ลงมือปฏิบัติ | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   |
| ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากปลาแห้งร่วมกับสมุนไพร<br>๒.เพื่อเสริมทักษะการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ                       | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.วัตถุดิบและสมุนไพรที่ใช้<br>๒.วิธีการแปรรูปน้ำพริกปลาแห้ง<br>๓.การบรรจุและการเก็บรักษา<br>๔.ลงมือปฏิบัติ        | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   |
| ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสรรพคุณสมุนไพรในกลุ่มระเหยง่าย<br>๒.เพื่อสามารถผลิตยาต้มสมุนไพรเพื่อใช้หรือจำหน่าย                      | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.สมุนไพรที่มีกลิ่นหอมและสรรพคุณทางยา<br>๒.ขั้นตอนการผลิตยาต้ม<br>๓.การบรรจุและเก็บรักษา<br>๔.ลงมือปฏิบัติ        | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   |
| ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำสมุนไพรไปผลิตเป็นสเปรย์สมุนไพรสำหรับสุขภาพ<br>๒.เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาในชีวิตประจำวัน     | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.ส่วนผสมของสมุนไพร<br>๒.วิธีการสกัดและผสม<br>๓.การบรรจุและเก็บรักษา<br>๔.ลงมือปฏิบัติ                            | ๑ ชม.        | ๔ ชม.   |

| วัน เดือน ปี<br>(เวลา ๐๙.๐๐<br>๑๕.๐๐ น.) | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                          |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักสมุนไพรที่มี<br>ฤทธิ์บำรุงผิวและผ่อนคลาย<br>๒.เพื่อให้สามารถผลิตน้ำสมุนไพร<br>หรือผงแช่เท้าได้           | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.สมุนไพรที่ใช้ในสปาเท้า<br>๒.ขั้นตอนการเตรียมและใช้งาน<br>๓.การดูแลสภาพเท้า<br>๔.ลงมือปฏิบัติ                               | ๑ ชม.        | ๔ ชม    |
| ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิต<br>ผลิตภัณฑ์พอกตาเพื่อสุขภาพจาก<br>สมุนไพร<br>๒.เพื่อเสริมความรู้ด้านการดูแล<br>สุขภาพตาแบบธรรมชาติ | วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนมีความรู้<br>๑.สมุนไพรที่เหมาะสมสำหรับดวงตา<br>๒.วิธีการเตรียมวัตถุดิบและขั้นตอนการ<br>ผลิต<br>๓.วิธีการใช้และเก็บรักษา<br>๔.ลงมือปฏิบัติ | ๑ ชม.        | ๔ ชม    |
| ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘                         | ๑. ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน<br>และราคาสินค้าและค่าบริการ<br>๒.ผู้เรียนสามารถสร้างความ<br>ประทับใจต่อลูกค้า                   | วิทยากรอธิบายการคิดคำนวณต้นทุน<br>และราคาสินค้าและค่าบริการและให้<br>ผู้เรียนนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมี<br>อาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม หรือประกอบ<br>อาชีพใหม่    | ๔ ชม.        | ๑ ชม    |

  
 ลงชื่อ.....วิทยากร  
 (นางชลิตา แก่นไทย)  
 วันที่.....๔.....มิ.ย...../.....๒๕๖๘.....