

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกระบี่เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำขนมก๊วยจ้าว รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาควิชาการในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอดการทำขนมวิหคเพื่อสุขภาพ ที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกระบี่

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	
หลักสูตรการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1
ความเป็นมา	1
หลักการของหลักสูตร	1
จุดหมายของหลักสูตร	1
กลุ่มเป้าหมาย	2
ระยะเวลา	2
โครงสร้างของหลักสูตร	2
การจัดกระบวนการเรียนรู้	3
สื่อการเรียนรู้	3
การวัดผลประเมินผล	3
การจบหลักสูตร	3
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	5

ชื่อหลักสูตร การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ความในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำสวน เป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต การฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและผู้สนใจโดย มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เพิ่มพูนความรู้ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้ และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนาให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียนจำนวน 6 คน

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ แต่มีความตั้งใจที่จะประกอบอาชีพให้มีรายได้ช่วยเหลือตนเองและครอบครัวได้
2. ประชาชนที่มีการประกอบอาชีพที่ตนเองทำอยู่แล้ว และมีความต้องการเพิ่มพูนความรู้ เพิ่มพูนทักษะเพื่อพัฒนาอาชีพของตนเอง ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้นระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 2. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพได้ 3. การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพตามขั้นตอน กระบวนการได้ 4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้	งานการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์ 2. การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพตามขั้นตอน กระบวนการ งานอาชีพธุรกิจการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ	30 นาที	3 ช.ม.
				30 นาที	2 ช.ม.
รวม				1 ชม.	5 ชม.
รวมทั้งสิ้น				6 ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

1. การบรรยาย (Lecture)
2. การระดมสมอง (Brainstorming)
3. การอภิปราย (Discussion Method)
4. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
5. การฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น 2 ระยะ

ระยะที่ 1 เรื่องที่ 1 งานต่อการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ

ระยะที่ 2 เรื่องที่ 2 งานอาชีพธุรกิจการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน
3. คลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย

การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
 - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ อาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. อธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	3. อธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	3. ขั้นตอนการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. ใบความรู้ เรื่องการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	4. ปฏิบัติการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพได้	4.การปฏิบัติการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน		5 ชม.
5. คุณค่าการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	5. คุณค่าของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	5. คุณค่าของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	5. คุณค่าของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	5. คุณค่าของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ		10 นาที	
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำแซนวิชเพื่อสุขภาพ		10 นาที	
					รวม	1 ชม.	5 ชม.
					รวมทั้งสิ้น	6 ชั่วโมง	

