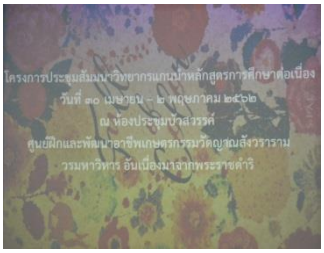
หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ปีงบประมาณ 2561 ปรับปรุง พ.ศ. 2562



ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
กระทรวงศึกษาธิการ

เอกสารวิชาการลำดับที่ 2/2562

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๒ ฉบับนี้เป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นจากการทบทวน ตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ของวิทยากรการศึกษาต่อเนื่องที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นวิทยากรในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ซึ่งวิทยากรได้ให้ข้อคิดเห็นในการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาหลักสูตรหลายประการ เช่น ชื่อหลักสูตร ระยะเวลา จำนวน กลุ่มเป้าหมาย โครงสร้างหลักสูตร สื่อการเรียนรู้ เป็นต้น เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสม และทันสมัยสำหรับใช้ในการจัดกระบวนการเรียนรู้ และเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนมากยิ่งขึ้น จำนวน ๔๒ หลักสูตร ในวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมบัวสวรรค์ ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ขอขอบคุณ คณะวิทยากรการศึกษาต่อเนื่องทุกท่านที่ให้ข้อคิดเห็นที่ดีและเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุง พัฒนาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องในครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

งานพัฒนาหลักสูตร
กลุ่มพัฒนาวิชาการ ศฝก.
๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๒

สารบัญ

		หน้า
คำนำ		
สารบัญ		
ความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติให้ใช้จากผู้บริหารสถานศึกษา		
หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องปี ๒๕๖๑ ปรับปรุงปี ๒๕๖๒		
๑	การปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๓ ชั่วโมง	๑
๒	การปลูกผักด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติเบื้องต้น จำนวน ๕ ชั่วโมง	๓
๓	การปลูกผักไมโครกรีน จำนวน ๓ ชั่วโมง	๖
๔	การเพาะกล้า จำนวน ๓ ชั่วโมง	๘
๕	การขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีควบแน่น จำนวน ๓ ชั่วโมง	๑๐
๖	การทำชาขลู่ จำนวน ๓ ชั่วโมง	๑๒
๗	การทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๔
๘	การแปรรูปสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย จำนวน ๓ ชั่วโมง	๑๖
๙	การทำกิมจิผักเกษตรธรรมชาติ จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑๘
๑๐	การทำขนมเทียนสลัดงา จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๐
๑๑	การทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๓
๑๒	การทำเห็ดหยอง จำนวน ๕ ชั่วโมง	๒๕
๑๓	การทำขนมเทียน-ขนมเข่ง จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	๒๗
๑๔	การทำยาพอกตาด้วยสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง	๒๙
๑๕	การทำยาพอกเข่าเสื่อมด้วยสมุนไพร จำนวน ๓ ชั่วโมง	๓๑
๑๖	การทำยาหม่องตะไคร้หอม จำนวน ๓ ชั่วโมง	๓๓
๑๗	การทำสบู่สับปะรด จำนวน ๓ ชั่วโมง	๓๖
๑๘	การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง	๓๙
๑๙	สมุนไพรป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช จำนวน ๓ ชั่วโมง	๔๑
๒๐	การทำสบู่สมุนไพร จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	๔๓
๒๑	การสานตะกร้าจากไม้ไผ่ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	๔๕
๒๒	ธรรมชาติพาสุข จำนวน ๑๕ ชั่วโมง	๔๗
๒๓	การบริหารจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด จำนวน ๖ ชั่วโมง	๔๙
๒๔	เทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ จำนวน ๘ ชั่วโมง	๕๓
๒๕	การสร้างเพจเพื่อเสริมรายได้ จำนวน ๕ ชั่วโมง	๕๖
๒๖	การสร้างเพจจำหน่ายสินค้าออนไลน์ จำนวน ๖ ชั่วโมง	๕๘
๒๗	การผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง จำนวน ๕ ชั่วโมง	๖๐
๒๘	การผลิตเตาก๊าซชีวมวล จำนวน ๑๐ ชั่วโมง	๖๓
๒๙	การปลูกและการทำอาหารจากผักสลัด จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๖๕
๓๐	เกษตรกรรมแบบผสมผสาน จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๖๗

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
๓๑	การเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๗๑
๓๒	การทำเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๗๔
๓๓	ไผ่สร้างรายได้ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๗๘
๓๔	การทำจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๘๒
๓๕	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีอีเอ็ม จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๘๕
๓๖	การทำสบู่สมุนไพรและแฟนซี จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๘๘
๓๗	การแปรรูปสมุนไพร จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๙๑
๓๘	การแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๙๔
๓๙	การสกัดสมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๙๗
๔๐	อัญชัญชวนชิม จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๑๐๒
๔๑	หน่อไม้เหมันต์ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๑๐๗
๔๒	การแปรรูปผลผลิตทางเกษตร จำนวน ๔๐ ชั่วโมง	๑๑๓
คณะผู้จัดทำ		๑๒๕

การพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัญญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องที่ใช้จัดกระบวนการเรียนรู้ในปี 2561 จำนวน 42 หลักสูตร ดังแนบ เพื่อใช้ในการจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่เกษตรกรและประชาชนที่สนใจ คณะกรรมการสถานศึกษา พิจารณาหลักสูตรดังกล่าวแล้ว มีความคิดเห็น ดังนี้

☑ เห็นชอบให้สถานศึกษานำไปใช้จัดกระบวนการเรียนรู้ได้ จำนวน 42 หลักสูตร

☐ ไม่เห็นชอบ ต้องปรับปรุง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ณ วันที่ 1.7. เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการสถานศึกษา

(นางสาวจินตนา กุลกอบเกียรติ)

ตำแหน่ง ประธานและผู้จัดการมูลนิธิอเนกกุศลศาลา

ความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษา

☑ อนุมัติหลักสูตร จำนวน 42 หลักสูตร

☐ ไม่อนุมัติหลักสูตร.....

เนื่องจาก.....

.....

.....

.....

.....

ณ วันที่ 21 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562

ลงชื่อ.....ผู้บริหารสถานศึกษา

(.....)

ตำแหน่ง .....

หลักสูตรการปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรธรรมชาติ เป็นการทำการเกษตรที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด ตลอดจนไม่ใช้สิ่งขับถ่ายจากมนุษย์ แต่เน้นการปรับปรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์ มีพลังในการเพาะปลูกเหมือนกับดินในป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ การปลูกผักเกษตรธรรมชาติ จึงเป็นผักที่ผลิตโดยวิธีเกษตรธรรมชาติที่มีความปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคมากที่สุด

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงต้องมีการเรียนรู้เกี่ยวกับการเพาะปลูกเบื้องต้นโดยวิธีเกษตรธรรมชาติเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการปลูกผักได้ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เป็นการสร้างรายได้และสร้างความยั่งยืนให้เกิดแก่ครอบครัว ชุมชนและสังคม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำแปลงและการปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกษตรธรรมชาติ	- สามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำเกษตรโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ - บอกวัสดุที่ใช้ในการปลูกผัก	- หลักการทำเกษตรธรรมชาติ - การนำไปใช้ประโยชน์ - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปลูกผัก	- อธิบาย	30 นาที	-
2. ผักตามฤดูกาล	- บอกชนิดของผักที่ปลูกในแต่ละฤดูกาล	ชนิดของผักแต่ละฤดูกาล	- อธิบาย	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	- อธิบายวิธีการเตรียมแปลงปลูกผักชนิดต่างๆ - การปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ	- การเตรียมดิน/เตรียมแปลงปลูกผัก - การเพาะเมล็ด/เพาะกล้า - การดูแลรักษา	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**1 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. วัสดุที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำแปลงปลูกผัก
3. แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการปลูกผักพื้นฐานโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ

หลักสูตรการปลูกผักด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติเบื้องต้น จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรธรรมชาติ หมายถึง การทำการเกษตรที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด ตลอดจนไม่ใช้สิ่งขับถ่ายจากมนุษย์ แต่เน้นการปรับปรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์ มีพลังในการเพาะปลูก เหมือนกับดินในป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ โดยมีการนำทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เป็นวิธีการที่ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสภาพแวดล้อมไม่เป็นอันตรายต่อเกษตรกรและผู้บริโภค สามารถให้ผลผลิตทั้งปริมาณและคุณภาพ เป็นระบบการเกษตรที่มีความยั่งยืน ถาวร เป็นอาชีพที่มีความมั่นคง

ผักเกษตรธรรมชาติ จึงเป็นผักที่ผลิตโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ ไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมี รวมทั้งไม่ใช้สิ่งขับถ่ายจากมนุษย์ในกระบวนการผลิต จึงปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคมากที่สุด ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของเกษตรธรรมชาติ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงได้จัดทำหลักสูตรการปลูกผักด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติเบื้องต้นขึ้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการปลูกผักได้ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เป็นการสร้างรายได้และสร้างความยั่งยืนให้เกิดแก่ครอบครัว ชุมชนและสังคม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปลูกผักด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติ
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติปลูกผักด้วยเกษตรธรรมชาติ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผัก	บอกผักที่ควรปลูกในแต่ละฤดูกาล	ผักตามฤดูกาล	- อธิบาย - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	40 นาที	-
2. การเพาะเมล็ดผัก	- อธิบายขั้นตอนการเพาะกล้าผัก - บอกข้อดี ข้อจำกัดของการเพาะกล้าผัก - เตรียมดิน - ดูแลรักษา และย้ายต้นกล้า	- ขั้นตอนการเพาะกล้าผัก เช่น คะน้า กวางตุ้ง กะเพรา ผักบุ้งจีน และ โหรพา เป็นต้น - ข้อดีและข้อจำกัดในการเพาะกล้าผัก - การเตรียมดินเพื่อเพาะกล้าผัก - การดูแลรักษาต้นกล้า - การย้ายต้นกล้า	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง
3. การทำปุ๋ยหมักและจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- ปฏิบัติทำปุ๋ยหมัก - ปฏิบัติทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- วัสดุ อุปกรณ์ในการทำปุ๋ยหมัก และการทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง - ขั้นตอนการทำปุ๋ยหมักและการทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	30 นาที
4. การเตรียมแปลงปลูกและปลูกผัก	- ปฏิบัติเตรียมแปลงปลูกผัก - ปฏิบัติปลูกผัก	- การเตรียมดิน - การเตรียมแปลงปลูกผัก - ขั้นตอนการปลูกผัก	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	2 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**3 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการปลูกผักด้วยวิธีเกษตรธรรมชาติ

หลักสูตรการปลูกผักไมโครกรีน จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ไมโครกรีน เป็นผักที่มีขนาดเล็กใช้ระยะเวลาในการปลูกเพียง 7-14 วัน มีความสูงอยู่ที่ 1.1.5 – 4 นิ้ว ซึ่งมีความแตกต่างจากผักงอก คือต้นอ่อนที่งอกขึ้นจากเมล็ดถั่ว โดยระยะเก็บเกี่ยวของผักงอกจะอยู่ระหว่าง 2-7 วันแล้วแต่ชนิดของถั่วที่นำมาเพาะ ซึ่งไมโครกรีนอุดมไปด้วยสารอาหารต่างๆ ทางโภชนาการมากกว่าผักที่เจริญเติบโตเต็มวัย 40 เท่าในสัดส่วนที่เท่ากัน สามารถผลิตผักที่ไม่มีสารพิษรับประทานได้อย่างปลอดภัย โดยไม่ต้องพึ่งพาสารเคมีได้

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของคุณค่าทางสารอาหารของผักไมโครกรีน จึงได้จัดทำหลักสูตรการปลูกผักไมโครกรีนขึ้นเพื่อผู้บริโภคที่ต้องการดูแลสุขภาพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปลูกผักไมโครกรีน
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติปลูกผักไมโครกรีน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผักไมโครกรีน	- อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผักไมโครกรีน	- ลักษณะของผักไมโครกรีน - เมล็ดพืช ผักและสมุนไพรที่จะเพาะเป็นผักไมโครกรีน - ประโยชน์ของผักไมโครกรีน	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางสารอาหารของผักไมโครกรีน	- อธิบายความรู้เกี่ยวกับคุณค่าสารอาหารทางโภชนาการของผักไมโครกรีน	- คุณค่าทางสารอาหารต่างๆ ของผักไมโครกรีนแต่ละชนิด - ประโยชน์ทางโภชนาการ	- อธิบาย - แสดงความคิดเห็น	30 นาที	-
3. การเพาะปลูกผักไมโครกรีน	- ผสมดินปลูกผักไมโครกรีน - เลือกชนิดผักที่สามารถนำมาเพาะกล้าผักไมโครกรีน - เพาะปลูกผักไมโครกรีนในภาชนะต่างๆ	- การผสมดินปลูกผัก-ไมโครกรีน - การเลือกชนิดผักที่นำมาเพาะผักไมโครกรีน - การเพาะผักไมโครกรีนในภาชนะต่างๆ	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง 30 นาที
4. การดูแลรักษาหลังเพาะปลูก	- บอกวิธีดูแลรักษาหลังการเพาะปลูก - บอกวิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิต	- การดูแลรักษาหลังการเพาะปลูก - การเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	10 นาที	20 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 10 นาที**	**1 ชั่วโมง 50 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. วัสดุที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติการปลูก

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการปลูกผักไมโครกรีน

หลักสูตรการเพาะกล้า จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์ฝึกละพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การเพาะกล้า เป็นวิธีการขยายพันธุ์พืชอีกวิธีหนึ่งที่ได้รับความนิยมของประชาชนทั่วไปและเกษตรกร ซึ่งมีขั้นตอนที่ง่ายกว่าการขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีอื่น สามารถทำได้ง่าย รวดเร็ว ทำได้ทุกฤดูกาลและได้ต้นพันธุ์ที่มีระบบรากที่แข็งแรง นอกจากนี้ยังช่วยลดต้นทุนเกษตรกรในเรื่องของเมล็ดพันธุ์ ลดความเสี่ยงในการงอกของเมล็ดพันธุ์ แต่ขณะเดียวกันก็พบว่ามีข้อเสีย คือสามารถกลายพันธุ์ได้ ง่ายกว่าการขยายพันธุ์ด้วยวิธีอื่น จึงเป็นเรื่องที่เกษตรกรและประชาชนควรมีความรู้ที่ถูกต้องในการขยายพันธุ์ด้วยการเพาะกล้า

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการเพาะกล้าขึ้น เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถเพาะกล้าได้ถูกต้อง

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมดิน เมล็ดพันธุ์ และการเพาะกล้า
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติเตรียมดิน เตรียมเมล็ดพันธุ์ และเพาะกล้า

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การเตรียมดิน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถฝึกปฏิบัติเตรียมดิน	- วัสดุที่ใช้ในการเตรียมดิน - ขั้นตอนการเตรียมดิน	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. เมล็ดพันธุ์	เพื่อให้ผู้เรียนแยกประเภทเมล็ดพันธุ์ให้เหมาะสมกับการเพาะ	- ประเภทเมล็ดพันธุ์ขนาดเล็ก กลาง และใหญ่ - ลักษณะของผิวเมล็ดพันธุ์ที่มีผลต่อการงอก - ขั้นเตรียมเมล็ดพันธุ์	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	20 นาที
3. การเพาะกล้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเพาะกล้า	- ขั้นตอนการเพาะกล้า - ประโยชน์ของการเพาะกล้า	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	40 นาที
4. การดูแลรักษาหลังเพาะเมล็ดพันธุ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการดูแลรักษา	- วิธีการดูแลรักษาหลังเพาะเมล็ดพันธุ์	อธิบาย	20 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**1 ชั่วโมง 30 นาที**

ลื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการเตรียมดิน เตรียมเมล็ดพันธุ์ และการเพาะกล้า

หลักสูตรการขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์ฝึกละพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น เป็นวิธีการขยายพันธุ์พืชอีกวิธีหนึ่งที่ได้รับความนิยมของประชาชนทั่วไปและเกษตรกร ซึ่งมีขั้นตอนที่ง่ายและสามารถขยายพันธุ์ได้ครั้งละมากๆ สามารถลดเวลาต้นทุนและการดูแลรักษา วิธีการนี้สามารถอนุรักษ์พันธุ์พืชได้ดี เนื่องจากพันธุ์ที่ได้จะเหมือนต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ ทำให้ไม่มีการกลายพันธุ์ วิธีการนี้สามารถใช้กับพืชผักและผลไม้กว่า 30 ชนิด แต่ขณะเดียวกันก็พบว่ามีข้อเสีย คือระบบรากจะเป็นรากฝอย เสี่ยงกับการล้มเสียหายจากลมพัดแรง การปลูกต้องมีการปักไม้ยึดลำต้น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการควบแน่นขึ้น เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่นได้ถูกต้อง

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ การเตรียมดิน การคัดเลือกกิ่งพันธุ์ การขยายพันธุ์ด้วยวิธีการควบแน่น และการดูแลรักษา
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การเลือกใช้วัสดุ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ	- วัสดุที่ใช้ในการขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	10 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การเตรียมดิน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมดิน	- การเตรียมดิน - การกรอกดินในวัสดุปลูก	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	40 นาที
3. การคัดเลือกกิ่งพันธุ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกกิ่งพันธุ์	- ลักษณะของกิ่งพันธุ์ที่ดี - ประโยชน์ของกิ่งพันธุ์ที่ดี	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	10 นาที	20 นาที
4. การขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการควบแน่น	- ขั้นตอนการขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	30 นาที
5. การดูแลรักษา	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการดูแลรักษา	- วิธีการดูแลรักษาหลังการขยายพันธุ์ด้วยวิธีการควบแน่น - วิธีการนำต้นพันธุ์ไปปลูก	- อธิบาย	30 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**1 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย
2. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการปฏิบัติการขยายพันธุ์พืชด้วยวิธีการควบแน่น

หลักสูตรการทำชาขลู่ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ขลู่ เป็นพืชที่พบมากในภาคตะวันนอก ชอบขึ้นตามพื้นที่ชื้นแฉะ ขยายพันธุ์โดยการปักชำ เป็นพืชที่ปลูกค่อนข้างง่าย ขึ้นได้ในดินแทบจะทุกชนิด ซึ่งมีประโยชน์มากมาย สามารถรับประทานได้ทั้งใบยอดอ่อนและดอก โดยใบสามารถนำไปตามแห้งใช้ทำใบชา เพื่อดื่มแก้กระหายน้ำ ช่วยลดน้ำหนัก ตลอดจนฤทธิ์ทางยาที่ต้นของขลู่ ใช้ต้มเป็นยาช่วยขับปัสสาวะ แก้ปัสสาวะพิการ เบาหวาน เมื่อนำไปต้มอาบ สามารถแก้ผื่นคันและโรคผิวหนัง ใบและราก สามารถใช้แก้ไข้ พอกแก้แผลอักเสบ ส่วนใบกับต้นอ่อน ใช้รักษาอาการปวดตามข้อ ใบช่วยรักษาโรคริดสีดวงทวาร โดยคั้นน้ำจากใบสด แก้กระษัย เป็นยาอายุวัฒนะ นอกจากนี้รากสด สามารถนำไปรับประทาน สำหรับเป็นยาฝาดสมาน เพื่อแก้บิด และไข้หวัด

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำชาขลู่ขึ้น เพื่อให้เกษตรกรเห็นความสำคัญของสมุนไพรพื้นบ้านและทำชาขลู่ได้ถูกต้อง

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขลู่ และการทำชาขลู่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำชาขลู่

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับต้นขลู่	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับต้นขลู่	- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ เช่น ชื่อพื้นบ้าน ลักษณะของต้นขลู่ และใบขลู่ - สรรพคุณและประโยชน์ของขลู่	- อธิบาย - ชมคลิป	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. สรรพคุณของชาขลู่	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องประโยชน์และฤทธิ์ทางยาของใบชาขลู่	- ประโยชน์ของชาขลู่ - ฤทธิ์ทางยาของชาขลู่ - ตัวอย่างผลดีที่เกิดจากการดื่มชาขลู่	- อธิบาย - ชมคลิป	50 นาที	-
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำชาขลู่	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาขลู่	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	10 นาที	-
4. ขั้นตอนการทำชาขลู่	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำชาขลู่	- ขั้นตอนการทำชาขลู่ - ขั้นตอนการชงชาขลู่	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	30 นาที	1 ชั่วโมง
5. ข้อควรระวังในการดื่มชาสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกดื่มชาสมุนไพรได้อย่างเหมาะสม	- ข้อควรระวังในการดื่มชาขลู่	- อธิบาย	10 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**1 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ อุปกรณ์จริง
3. คลิป

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำชาขลู่

หลักสูตรการทำชาเตย-ตะไคร้ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ชาเป็นเครื่องดื่มที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ทั้งประเภทชาใบ ชาฝรั่งประเภทถุง ชาพร้อมดื่ม นอกจากนี้ยังมีชาที่ผลิตมาจากสมุนไพร ซึ่งมีหลากหลายชนิด ทั้งสมุนไพรไทย และ สมุนไพรจีน ที่มีข้อแตกต่างที่เห็นได้ชัด คือ เป็นชาที่ไร้ซึ่งคาเฟอีน ส่วนคุณประโยชน์ก็หลากหลายตามชนิดและประเภทของชา ซึ่งเตยและตะไคร้ เป็นพืชที่ปลูกง่าย และหาง่ายในทุกครัวเรือน จึงมีการนำเตยและตะไคร้มาทำเป็นชา ซึ่งมีสรรพคุณมากมาย โดยชาใบเตย บำรุงหัวใจ ขับปัสสาวะ ช่วยลดน้ำตาลในเลือด ชาใบเตยจึงเหมาะกับคนที่เป็นโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง คนธรรมดาทั่วไปก็ดื่มได้กลิ่นหอมของใบเตยชื่นใจ คลายเครียดได้ดี เป็น Aroma therapy อีกรูปแบบหนึ่ง ส่วน ชาตะไคร้ สามารถช่วยขับลม ช่วยย่อยอาหาร แก้ลมวิงเวียน แก้ปวดเกร็งในท้อง ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ และมีรายงานการทดลองพบว่า ตะไคร้นั้นมีคุณสมบัติต้านมะเร็งได้อีกด้วย จึงได้มีการนำเตยและตะไคร้มาผสมกันเพื่อทำเป็นชา เพื่อให้มีสรรพคุณเพิ่มมากขึ้น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำชาเตย-ตะไคร้ขึ้น เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถทำชาเตย-ตะไคร้ได้

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเตย ตะไคร้ และชาเตย-ตะไคร้
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำชาเตยตะไคร้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เกี่ยวกับเตยและตะไคร้	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับเตยและตะไคร้	- ชนิดของเตยและตะไคร้ - สรรพคุณและประโยชน์ของเตยและตะไคร้	- อธิบาย - ชมคลิป	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. วัสดุอุปกรณ์ในการจัดทำชาเตย-ตะไคร้	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	- วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำชาเตย-ตะไคร้	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	10 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำชาเตย-ตะไคร้	เพื่อให้ผู้เรียนทำชาเตย-ตะไคร้	- ขั้นตอนการทำชาเตย-ตะไคร้ - การชงชาเตย-ตะไคร้	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	40 นาที
4. ผลิตภัณฑ์อื่นของเตยและตะไคร้	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อื่นจากเตยและตะไคร้	- เตย เช่น น้ำใบเตย จักสานกระเป๋า เป็นต้น - ตะไคร้ เช่น น้ำตะไคร้ ยาหม่อง สบู่ เป็นต้น	- อธิบาย - คลิป	30 นาที	-
5. ข้อควรระวังในการดื่มชาสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักในการเลือกดื่มชาสมุนไพร	- ข้อควรระวังในการดื่มชาเตย-ตะไคร้	- อธิบาย	10 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง 20 นาที**	**40 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. คลิป

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำชาเตย-ตะไคร้

หลักสูตรการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ขนมปุยฝ้าย ขนมไทยสีหวาน หอม นุ่ม อร่อย ขนมปุยฝ้าย อีกหนึ่งสัญลักษณ์ที่มาคู่กับวันตรุษจีน ของไหว้เจ้าที่ขาดไม่ได้ ความหมายสื่อถึงความเฟื่องฟู ความเจริญงอกงามและความรุ่งเรือง ถ้าในช่วงเทศกาลจะมีราคาสูง หากเราทำเองจะประหยัดเงินหรือทำขายเป็นรายได้ในครอบครัว

โดยส่วนใหญ่ การทำขนมปุยฝ้ายจะใช้สีผสมอาหาร แต่ในภาวะปัจจุบันคนส่วนใหญ่มักดูแลสุขภาพด้วยการใช้สมุนไพรมาเป็นส่วนประกอบ เช่น อัญชัญ ซึ่งเป็นพืชที่ให้สีฟ้าสวยงาม ทั้งยังมีประโยชน์ในการขยายหลอดเลือดฝอย ในดวงตา ทำให้การมองเห็นดีขึ้น หรือใบเตย เป็นพืชที่ให้สีเขียว มีสรรพคุณ บำรุงหัวใจ มีกลิ่นหอม

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกดขึ้น เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด ที่ใช้สีธรรมชาติแทนสีผสมอาหาร

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจในการใช้สีจากธรรมชาติในการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และได้รับการฝึกปฏิบัติทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การใช้สีจากธรรมชาติ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการนำสีจากธรรมชาติมาใช้	- วิธีการเลือกใช้สมุนไพรที่ให้สี - ประโยชน์และสรรพคุณของสมุนไพร	- อธิบาย - สาธิต	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- วิธีการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- อธิบาย	20 นาที	-
3. ส่วนผสมการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- วัตถุดิบในการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- อธิบาย - วัตถุดิบ	20 นาที	-
4. ทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- การสกัดสีธรรมชาติจากสมุนไพร - ขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด	- อธิบาย - สาธิต - ปฏิบัติ	30 นาที	3 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**3 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัตถุดิบ

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติทำขนมปุยฝ้ายสมุนไพร-ลูกเกด

หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

ว่านกาบหอย เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่ง ที่เป็นพืชล้มลุกโดยจะขึ้นเป็นกอ ใบแตกตัวตามลำต้นที่ใหญ่อวบโดยใบออกเรียงกัน ใบเป็นใบเดี่ยว ด้านหน้าใบมีสีเขียวส่วนด้านล่างของใบมีสีม่วง ใบมีความหนา รูปร่างคล้ายกับหอก ดอกมีสีขาวโดยจะเกิดที่ช่อดอกสีม่วงที่มีรูปร่างคล้ายกับหอยแครง จึงเป็นที่มาของชื่อ “ว่านกาบหอย” มีสรรพคุณทางยามากมาย ซึ่งใบของว่านกาบหอยช่วยรักษาอาการกระหายน้ำ ร้อนใน รักษาอาการอาเจียนเป็นเลือด รักษาอาการเจ็บช้ำจากภายในที่มีสาเหตุจากการถูกกระแทกด้วยของแข็งหรือจากการพลัดตกจากที่สูง รักษาอาการถ่ายหรือปัสสาวะออกมาเป็นเลือด ส่วนดอกของว่านกาบหอยมีรสชาติเย็นจึงช่วยในการรักษาอาการไอแบบแห้ง ช่วยในการขับเสมหะ รักษาอาการเลือดกำเดาไหลและช่วยในการห้ามเลือดให้หยุดไหล ในขณะที่รากและใบใช้เป็นยาเพื่อทำให้เกิดอาการอาเจียนได้และหากใช้ในปริมาณมาก จะมีฤทธิ์ทำให้เป็นยาระบายหรือยาถ่าย รักษาอาการม้ามพิการหรืออาการไตพิการได้

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของสรรพคุณที่ได้จากว่านกาบหอย จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย เพื่อบำรุงรักษาสุขภาพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับสมุนไพรว่านกาบหอย
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการทำน้ำว่านกาบหอยและไอติมน้ำว่านกาบหอย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับว่านกาบหอย	- อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับว่านกาบหอย - บอกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำว่านกาบหอย	- ลักษณะของว่านกาบหอย - การนำไปใช้ประโยชน์	- อธิบาย	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย	- อธิบายสรรพคุณของสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย	- สรรพคุณของสมุนไพรน้ำว่านกาบหอย	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3. การทำน้ำว่านกาบหอย	- อธิบายและให้ฝึกปฏิบัติการทำน้ำและไอติมน้ำว่านกาบหอย	- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำว่านกาบหอย และไอติมน้ำว่านกาบหอย - การทำน้ำว่านกาบหอบ - การทำไอติมน้ำว่านกาบหอย	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	90 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**1 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. วัสดุที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำน้ำว่านกาบหอย

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม
3. ชิ้นงาน/ผลงานจากการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการน้ำว่านกาบหอยและไอติมน้ำว่านกาบหอย

หลักสูตรการทำกิมจิผักเกษตรธรรมชาติ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การทำกิมจิเริ่มถือกำเนิดขึ้นในศตวรรษที่ 7 แรกเริ่มกิมจิเป็นผักดองเค็ม พอศตวรรษที่ 12 ได้มีการทำกิมจิรูปแบบใหม่โดยมีส่วนผสมของเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ต่อมาศตวรรษที่ 18 ได้นำพริกป่นเผ็ดมาเป็นส่วนผสมที่สำคัญของกิมจิ จนถึงศตวรรษที่ 19 ได้มีการเอาผักกาดขาวมาทำกิมจิ ซึ่งเป็นที่ทราบกันถึงปัจจุบัน ซึ่งการทำกิมจิเป็นการดองผัก เพื่อถนอมอาหารไว้รับประทานในช่วงฤดูหนาว ที่ไม่เหมาะกับการเพาะปลูกของชาวเกาหลี และติดอันดับ 1 ใน 5 ของอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งมีประโยชน์ทั้งต่อสุขภาพและความงาม เกิดจากการนำเอาผักต่างๆ เช่น กุยช่าย ผักกาดขาว หัวไชเท้า พริกแดง หัวหอม ขิง เกลือ และน้ำตาล มาหมักรวมกัน โดยชาวเกาหลีจะนำกิมจิไปปรุงเป็นส่วนประกอบของอาหารด้วย เช่น ใส่ในบะหมี่ ซุปกิมจิ ข้าวผัดกิมจิ ไข่เจียวกิมจิ หมูผัดกิมจิ เป็นต้น

กิมจิ จะมีรสเผ็ด เปรี้ยว และมีกลิ่นเฉพาะตัว แต่ประกอบไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ที่สำคัญไม่ทำให้อ้วน และช่วยให้ระบบการหมุนเวียนโลหิตทำงานเป็นปกติ ทำให้ผิวพรรณสดใสอีกด้วย เนื่องจากกิมจิอุดมด้วยโปรตีน วิตามินเอ บี 1 บี 2 ซี แคลเซียมธาตุเหล็ก และสารคาโรทีน นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณช่วยย่อยอาหาร สรรพคุณต่างๆ ในกิมจิได้มาจากส่วนผสมหลักที่ทำมาจากผักหลายชนิดซึ่งมีปริมาณของเส้นใยสูง มีแคลอรี่ต่ำ ในขณะที่หัวหอม พริกและกระเทียมที่เป็นเครื่องปรุงในกิมจิ ก็เป็นผักที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ กิมจิยังมีแบคทีเรียแลคโตบาซิลลัส (Lactobacillus) ที่ให้กรดแลคติก (Lactic Acid) ที่เกิดจากการหมักดองกิมจิ หลังจากการดองกิมจิไปเป็นเวลา 3 อาทิตย์ ระดับของวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินบี 12 ก็จะเพิ่มถึงเป็นสองเท่า

กรดแลคติกจะช่วยยับยั้งแบคทีเรียที่ไม่ดี ไม่ให้เจริญเติบโตภายในลำไส้ของมนุษย์ และยังมีหน้าที่ป้องกันโรคต่างๆ ได้อีก เช่น โรคอ้วน โรคมะเร็งกระเพาะอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยในเรื่องการขับถ่ายได้เป็นอย่างดี ช่วยยับยั้งอาการท้องผูก และมะเร็งลำไส้ ส่วนในพริกกับกระเทียม จะช่วยในเรื่องของการป้องกันการจับตัวเป็นก้อนของเลือดและการลดไขมันในเลือด

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำกิมจิผักเกษตรธรรมชาติ เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพของประชาชนในชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกิมจิผักเกษตรธรรมชาติ
2. ฝึกปฏิบัติการทำกิมจิผักเกษตรธรรมชาติ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาและประโยชน์ของกิมจิ	- อธิบายความเป็นมา และประโยชน์	- ความเป็นมาของกิมจิ - ประโยชน์ของ กิมจิ	- อธิบาย - ชมคลิป “รู้หรือไม่ : กิมจิ”	20 นาที	-
2. วัตถุดิบในการจัดทำ	- บอกวัตถุดิบในการทำกิมจิ	- วัตถุดิบในการทำกิมจิ - การเลือกซื้อหรือเลือกใช้วัตถุดิบ	- อธิบาย - ชมวัสดุของจริง	15 นาที	-
3. การทำกิมจิ	- ทำกิมจิ	- การเตรียมวัตถุดิบ - การหมักและล้างเกลือ - การทำน้ำหมักกิมจิ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	180 นาที
4. การเก็บรักษา	- เก็บรักษากิมจิ	วิธีการเก็บรักษากิมจิ	- อธิบาย	15 นาที	-
5. การตลาดและบรรจุหีบห่อ	- อธิบายตลาดของกิมจิ - อธิบายข้อดีและข้อเสียของบรรจุหีบห่อ	- ตลาดของกิมจิ - หลักการเลือกบรรจุหีบห่อ	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**3 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์ และคลิป
3. วัสดุของจริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ฝึกปฏิบัติ
3. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำกิมจิ

หลักสูตรขนมเทียนสลัดงา จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ขนมเทียนเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่เกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่เอาพืชพื้นบ้าน แป้ง น้ำตาล มะพร้าวมาเป็นส่วนผสมโดยนวดแป้งกับกะทิให้แป้งนุ่มใส่น้ำตาลนำแป้งไปนึ่งนำวัสดุธรรมชาติประเภทใบตองอ่อนมาห่อหุ้มอาหารให้เกิดความสะดวกในการพกพาและเพิ่มกลิ่นหอมและยังช่วยลดมลภาวะที่เป็นพิษจากการใช้วัสดุสังเคราะห์

ขนมเทียน เป็นขนมที่คนไทยเชื้อสายจีนใช้เป็นขนมประกอบพิธีการไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ไหว้บรรพบุรุษ ซึ่งแสดงถึงความรุ่งเรือง ความรุ่งโรจน์ ความสว่างไสว ความเจริญก้าวหน้าของชีวิต ขนมเทียนสลัดงาไส้มะพร้าวงาดำ เป็นขนมเทียนที่ประยุกต์พัฒนามาจากขนมเทียนพื้นบ้านเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค ในปัจจุบันที่มีความรัก ห่วงใยในสุขภาพ ส่วนผสมงาดำที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นำมาบดกวนเพิ่มในไส้ขนมให้มีคุณค่าต่อร่างกาย ขนมจะมีความหอมทั้งไส้และแป้งหุ้มไส้ที่คลุกด้วยงา

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำขนมเทียนสลัดงาขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมเทียนสลัดงา
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำขนมเทียนสลัดงา

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ขนมเทียนสลัดงา	- บอกลักษณะขนมเทียนสลัดงาที่ดี	- ลักษณะที่ดีของขนมเทียนสลัดงา	อธิบาย	20 นาที	-
2. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนม	- เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนสลัดงา	- วิธีการเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมเทียนสลัดงา	อธิบาย	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. ส่วนผสมการทำขนมเทียนสลัดงา	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการทำขนมเทียนสลัดงา	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเทียนสลัดงา	- อธิบาย - ของจริง	20 นาที	-
4. การทำขนมเทียนสลัดงา	ฝึกปฏิบัติทำขนมเทียนสลัดงา	ขั้นตอนการทำขนมเทียนสลัดงา	- อธิบาย - สาธิต - ปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง**	**4 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ อุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย
3. ชิ้นงาน/ผลงานจากการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียนสลัดงา

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

กล้วยหอมเป็นพืชที่ปลูกทั่วไปในประเทศไทย มีหลากหลายสายพันธุ์ เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่า สารอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ เช่น วิตามิน ใยอาหารที่ช่วยขับถ่าย มีสารเทนนิน ช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ การนำกล้วยหอมมาทำเค้กกล้วยหอม ช่วยแปรรูปผลผลิตในช่วงที่มีเป็นจำนวนมากได้เป็นอย่างดีและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำเค้กกล้วยหอม

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. เค้กกล้วยหอม	- บอกลักษณะเค้กกล้วยหอมที่ดี	- ลักษณะของเค้กกล้วยหอมที่ดี	- อธิบาย	20 นาที	-
2. วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนม	- เตรียมอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมได้	- วิธีการเลือกซื้ออุปกรณ์	- อธิบาย	20 นาที	-
3. ส่วนผสมการทำเค้กกล้วยหอม	- บอกส่วนผสมเค้กกล้วยหอมได้	วัตถุดิบที่ใช้ทำเค้กกล้วยหอม	- อธิบาย	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การทำเค้กกล้วยหอม	ฝึกปฏิบัติทำเค้กกล้วยหอมได้	- ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	- อธิบาย - สาธิต - ปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง**	**4 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ-อุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบาย
3. ชิ้นงาน/ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม

หลักสูตรการทำเห็ดหยอง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เห็ด มีประมาณ 30,000 กว่าชนิด มีทั้งที่เป็นเห็ดกินได้ เห็ดกินไม่ได้ ประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก คือ ก้านเห็ด และ ดอกเห็ด ซึ่งมีสรรพคุณและสารอาหารที่เป็นประโยชน์ รวมทั้งยังเป็นแหล่งโปรตีนจากธรรมชาติที่ปราศจากไขมัน สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารลดน้ำหนักได้ ดังนั้น เห็ดจึงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

เห็ดนางฟ้า ช่วยในการไหลเวียนของเลือด สามารถบรรเทาและป้องกันโรคหวัด ทำให้ระบบภูมิคุ้มกันสมบูรณ์แข็งแรง รักษาโรคเลือดออกตามไรฟันหรือโรคในช่องปาก ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ลดไขมันในเส้นเลือด

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญของเห็ดดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำเห็ดหยองขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเห็ด
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำเห็ดหยอง

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเห็ดหยอง	บอกประเภทลักษณะประโยชน์ของเห็ดได้	- ประเภท และลักษณะของเห็ด - ประโยชน์ของเห็ด	- อธิบาย - ชมวัสดุของจริง	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ส่วนผสมและเครื่องปรุง	- บอกส่วนผสมสัดส่วน - เลือกใช้เครื่องปรุงได้	- ส่วนผสมและสัดส่วน - เครื่องปรุง	- อธิบาย	10 นาที	-
3. การทำเห็ดหยอง	ปฏิบัติการทำเห็ดหยองได้	- วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำเห็ดหยอง - ขั้นตอนการทำเห็ดหยอง	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	10 นาที	4 ชั่วโมง
4. การเก็บเห็ดหยอง	บอกวิธีเก็บเห็ดหยองไว้ได้นาน	- วิธีเก็บเห็ดหยอง	อธิบาย	10 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง**	**4 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุของจริง
2. เอกสารประกอบการเรียน

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
3. ชิ้นงาน/ผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำเห็ดหยอง

หลักสูตรการทำขนมเทียน-ขนมเข่ง จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ ใช้คำว่าสำรับกับข้าว คาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคล เทศกาลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆ ที่สามารถหาซื้อได้ง่ายและมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้น การส่งเสริมให้มีการทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนสามารถสร้างเป็นอาชีพเสริมได้อีกด้วย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำขนมเทียน-ขนมเข่งขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ทั่วไปในการทำขนมเทียน-ขนมเข่ง
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำขนมเทียนและขนมเข่งได้
3. บอกวิธีการจัดการและการตลาดได้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. มีความรู้ทั่วไปในการทำขนมเทียน-ขนมเข่ง	- อธิบายความเป็นมาของขนมเทียน-ขนมเข่ง	- ความเป็นมาของขนมเทียน-ขนมเข่ง	- บรรยาย - ชมคลิป	30 นาที	-
2. การทำขนม	- ปฏิบัติทำขนมเทียนและขนมเข่ง - อธิบายเทคนิคการทำขนมเทียน-ขนมเข่ง	- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเทียน-ขนมเข่ง	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง
3. การจัดการและการตลาด	- บอกวิธีการจัดการและการตลาด	- การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - การทำบัญชีรับจ่ายเบื้องต้น	- อธิบาย	30 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**8 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พ้อยท์และคลิป
3. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต/การซักถาม
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ปฏิบัติได้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำขนมเทียนและขนมเข่ง

หลักสูตรการทำยาพอกตาด้วยสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

คอมพิวเตอร์ แท็บเล็ท หรือสมาร์ทโฟนเข้ามามีบทบาทกับชีวิตประจำวันของคนในปัจจุบันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นที่บ้าน หรือที่ทำงาน ทำให้เกิดอาการเหล่านี้ เช่น ปวดเมื่อยตา ตาแห้ง แสบตา เคืองตา ตาพร่ามัว โฟกัสได้ช้าลง ตาสู้แสงไม่ได้ ปวดกระบอกตา ปวดศีรษะ หรือบางครั้งอาจมีอาการปวดหลัง ไหล่หรือต้นคอร่วมด้วย แม้ว่าอาการเหล่านี้จะไม่ได้ก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อตาหรือการมองเห็น แต่มักก่อให้เกิดความไม่สบายตา และอาจเป็นปัญหารบกวนการทำงานหรือการใช้ชีวิตประจำวันได้ ซึ่งการใช้ยาพอกตาที่ทำมาจากสมุนไพร เป็นอีกวิธีหนึ่งที่สามารถช่วยให้อาการเหล่านั้นทุเลาลง และเป็นวิธีที่ทำได้ง่าย สามารถทำใช้ได้เองและปลอดภัย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำยาพอกตาด้วยสมุนไพรขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทย รักษาตา และสรรพคุณสมุนไพร
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำยาพอกตาด้วยสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. แนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทย รักษาตา	- อธิบายแนวคิดการใช้สมุนไพร	- แนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทย รักษาตา	- อธิบาย - ชมเพาเวอร์พอยท์	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำยาพอกตา	- เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำยาพอกตา	- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ทำยาพอกตา	- อธิบาย - วัสดุอุปกรณ์จริง	10 นาที	-
3. สรรพคุณสมุนไพรที่นำมาใช้ทำยาพอกตา	- บอกสรรพคุณของสมุนไพร	สรรพคุณสมุนไพร ได้แก่ ใบสะเดา ใบฟ้าทะลายโจร ใบขี้เหล็ก	- อธิบาย - เอกสารประกอบ	1 ชั่วโมง	-
4. ขั้นตอนการทำยาพอกตา	- ฝึกปฏิบัติทำและใช้ยาพอกตา	-ขั้นตอนการทำยาพอกตา -การใช้ยาพอก	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**1 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์
3. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการอธิบายและสาธิต

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำยาพอกตาด้วยสมุนไพร

หลักสูตรการทำยาพอกเข่าเสื่อมด้วยสมุนไพร จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัญหาโรคกระดูกและข้อที่ไม่ได้เกิดจากการบาดเจ็บยังพบอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นโรคที่เกิดจากการสึกกร่อนขอกระดูกอ่อนผิวข้อ ซึ่งเป็นผลมาจากอายุที่เพิ่มขึ้นและการใช้งานมาก เมื่อมีการใช้งานผิวข้อที่สึกจะมีการขัดสีกัน ทำให้เกิดอาการปวดข้อเข่าตามมา โดยเฉพาะโรคข้อเข่าเสื่อม เนื่องจากเป็นข้อที่รับน้ำหนักและใช้งานมาก การรักษาผู้ป่วยโรคข้อเข่าเสื่อม นับว่ามีความสำคัญที่จะช่วยให้ผู้ป่วยมีความสามารถในการดูแลช่วยเหลือตนเอง ลดอาการปวด ลดอาการแทรกซ้อน ชะลอการเสื่อมของข้อ ป้องกันความพิการและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ปัจจุบันยังไม่สามารถรักษาโรคข้อเข่าเสื่อมให้หายขาดได้ แต่สามารถควบคุมอาการได้ โดยจุดมุ่งหมายในหารรักษา คือ ช่วยบรรเทาอาการปวด ช่วยให้หน้าที่การใช้งานของข้อกลับคืนสู่ภาวะปกติหรือใกล้เคียงปกติมากที่สุด ซึ่งการใช้ยาพอกเข่าเสื่อมที่ทำด้วยสมุนไพร เป็นการรักษาอีกวิธีหนึ่ง ที่ทำได้ง่าย สามารถทำใช้เองและปลอดภัย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการยาพอกเข่าเสื่อมด้วยสมุนไพรขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทย รักษาเข่าเสื่อม และสรรพคุณสมุนไพร
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำยาพอกเข่าเสื่อมด้วยสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. แนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทยรักษาเข่าเสื่อม	- อธิบายแนวคิดการใช้สมุนไพร	- แนวคิดการใช้สมุนไพรด้วยวิธีการพอกยาทางศาสตร์การแพทย์แผนไทยรักษาเข่าเสื่อม	- อธิบาย	15 นาที	-
2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำยาพอกเข่าเสื่อม	- เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำยาพอกเข่าเสื่อม	-วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำยาพอกเข่าเสื่อม	- อธิบาย - วัสดุอุปกรณ์จริง	10 นาที	-
3. สรรพคุณสมุนไพรที่นำมาใช้ทำยาพอกเข่าเสื่อม	- บอกสรรพคุณของสมุนไพรที่ใช้ทำยาพอกเข่าเสื่อม	- สรรพคุณสมุนไพร ได้แก่ เหง้าขิงแก่สด เหง้าไพลสด น้ำมัน-มะกอก ใบตำลึงสด ใบย่านางสด ใบรางจืด ใบฟ้าทะลายโจรสด ดินสอพอง	- อธิบาย - ศึกษาเอกสารประกอบ	1 ชั่วโมง	-
4. ขั้นตอนการทำยาพอกเข่าเสื่อม	- ทำยาพอกเข่าเสื่อม	- ขั้นตอนการทำยาพอกเข่าเสื่อม - การใช้ยาพอกเข่าเสื่อม	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	1 ชั่วโมง
5. การบริหารหลังพอกเข่า	-บริหารขาหลังพอกยา	- ท่าบริหารหลังพอกยา	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	5 นาที	10 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 50 นาที**	**1 ชั่วโมง 10 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำยาพอกเข่าเสื่อมด้วยสมุนไพร

หลักสูตรการทำยาหม่องตะไคร้หอม จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ยาหม่อง เป็นยาสามัญประจำบ้านของคนไทยมาอย่างยาวนาน มีลักษณะเป็นขี้ผึ้งเนื้อเหลวอ่อน มีกลิ่นหอม ส่วนประกอบหลักของยาหม่อง คือ สารระเหยและสารสกัดจากสมุนไพรหลายชนิด เช่น เมนทอล การบูร บางสูตรอาจมีสารอื่นๆ เพิ่มเติม เพื่อเพิ่มสรรพคุณบรรเทาอาการปวดให้ดียิ่งขึ้น ใช้สำหรับทา ถู นวด บรรเทาอาการแมลงสัตว์กัดต่อย หน้ามืดวิงเวียน คัดจมูกเนื่องจากหวัด หน้ามือตาลาย ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ ฟกช้ำดำเขียว และอื่นๆ อีกมากมาย ทั้งนี้ผู้ใช้ต้องคำนึงถึง คำเตือนการใช้ยาหม่อง การใช้ ปริมาณการใช้และผลข้างเคียงจากการใช้ยาหม่อง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำยาหม่องตะไคร้หอมขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับยาหม่อง และยาหม่องตะไคร้หอม
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำยาหม่องตะไคร้หอม

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับยาหม่อง	อธิบายประวัติของยาหม่อง	- ประวัติของยาหม่อง - ประโยชน์และสรรพคุณของยาหม่อง	- อธิบาย - เอกสาร - คลิป	30 นาที	-
2. สรรพคุณของยาหม่องตะไคร้หอม	บอกประโยชน์และฤทธิ์ทางยาหม่องตะไคร้หอม	- ประโยชน์ของยาหม่องตะไคร้หอม - ฤทธิ์ทางยาของยาหม่องตะไคร้หอม	- อธิบาย - ชมคลิป	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำยาหม่องตะไคร้หอม	- เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำยาหม่องตะไคร้หอม	- วัสดุ อุปกรณ์ ได้แก่ น้ำมัน-ตะไคร้หอม น้ำมัน-ระกำ น้ำมันไพล น้ำมัน-กานพลู น้ำมันอบเชย พิมเสน การบูร เมนทอล น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น วาสลิน พาราฟิน ขวดพลาสติกเล็ก หม้อเคลือบหรือ หม้อสแตนเลส ไม้พาย เขียง มีด เตา กระบวยหรือเหยือก - ประโยชน์และสรรพคุณของน้ำมันตะไคร้หอม น้ำมันระกำ น้ำมันไพล น้ำมันกานพลู น้ำมันอบเชย พิมเสน การบูร เมนทอล น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น วาสลิน พาราฟิน	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	40 นาที	-
4. ขั้นตอนการทำยาหม่องตะไคร้หอม	-ทำยาหม่องตะไคร้หอม	- ขั้นตอนการทำยาหม่องตะไคร้หอม - การใช้ยาหม่องตะไคร้หอม	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	50 นาที
5.ข้อควรระวังในการใช้ยาหม่องตะไคร้หอม	- ใช้ยาหม่องตะไคร้หอมได้ถูกวิธี	- ข้อควรระวังในการใช้ยาหม่อง - การใช้และปริมาณการใช้ -ผลข้างเคียงจากการใช้ยาหม่อง	- อธิบาย	10 นาที	10 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง 10 นาที**	**50 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. คลิป
3. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำยาหม่องตะไคร้หอม

หลักสูตรการทำสบู่สับปะรด จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

สบู่ เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดร่างกายที่ได้จากการทำปฏิกิริยาของด่างกับไขมันจากพืชหรือสัตว์ ปัจจุบัน สบู่มีการใช้ส่วนผสมชนิดต่างๆเพื่อปรับปรุงคุณสมบัติของสบู่ให้มีลักษณะพิเศษ ตรงตามความต้องการใช้งานที่หลากหลายขึ้น ปัจจุบันเป็นสังคมแห่งสุขภาพอนามัย จึงมีการนำสมุนไพรหลายชนิดมาเป็นส่วนผสมในการทำสบู่ ซึ่งสับปะรด เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาเป็นส่วนผสมการทำสบู่ เนื่องจากสับปะรด ช่วยสร้างภูมิต้านทานให้ร่างกาย ช่วยชะลอความชรา และช่วยบำรุงผิวพรรณ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำสบู่สับปะรดขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสบู่สับปะรด
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำสบู่สับปะรด

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสบู่	- บอกความเป็นมาของสบู่ - บอกประเภทของสบู่ - บอกสรรพคุณของสับปะรดในการทำสบู่	- ความเป็นมาของสบู่ - ประเภทของสบู่ - สรรพคุณของสับปะรดในการทำสบู่	- อธิบาย - เอกสารประกอบ	30 นาที	-
2. การเตรียมความพร้อม	- เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบการทำสบู่สับปะรด	- วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ลักษณะและประโยชน์วัตถุดิบ	- อธิบาย - วัสดุ อุปกรณ์จริง	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. ขั้นตอนการทำสบู่สับปะรด	- ทำสบู่สับปะรด	-ขั้นตอนการทำสบู่สับปะรด	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	40 นาที
4. ตกแต่งและกำหนดราคา	- ตกแต่งสบู่ และกำหนดราคาสบู่สับปะรด	- การตกแต่งสบู่สมุนไพร - การกำหนดราคาสบู่สับปะรด	- อธิบาย	30 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 50 นาที**	**1 ชั่วโมง 10 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำสบู่สับปะรด

หลักสูตรการทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรธรรมชาติ นับว่าเป็นการทำการเกษตรที่มีความสำคัญมาก ช่วยรักษาสภาพแวดล้อม ช่วยปรับปรุงและพัฒนาดินให้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเพาะปลูก จึงช่วยคุ้มครองพื้นที่ในการทำการเกษตร ช่วยรักษาความสมดุลของระบบนิเวศและความสมดุลของสภาพแวดล้อมอื่นๆ ทำให้ได้ผลผลิตทางการเกษตรที่บริสุทธิ์ ทั้งปริมาณและมีคุณภาพดี เกษตรกรสามารถพึ่งตนเองได้ โดยมีการใช้ทรัพยากรภายในแปลงเกษตรมาหมุนเวียนใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ลดการใช้ปัจจัยภายนอก จึงเป็นการลดต้นทุนการผลิต ทำให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดี เกษตรกรปลอดภัยจากพิษภัยของสารเคมี สามารถประกอบอาชีพที่ปลอดภัย มีรายได้เลี้ยงครอบครัวได้อย่างมั่นคงและการทำเกษตรของไทยในปัจจุบันเกิดกระแสต่อต้านการใช้สารเคมีค่อนข้างมาก

ดังนั้น การทำเกษตรธรรมชาติจึงต้องงดการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีในการเพาะปลูก ซึ่งสิ่งที่สามารถนำมาใช้ทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีได้นั้น ควรจะต้องเป็นสิ่งที่มาจากธรรมชาติ ซึ่งได้แก่ ปุ๋ยที่มาจากมูลสัตว์ต่างๆ ก่อนที่จะนำมาใช้ต้องผ่านกระบวนการหมัก เพื่อให้ได้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำทีมีประสิทธิภาพ ทำให้พืชเจริญเติบโตได้ดี ดังนั้นจึงต้องมีการศึกษาเรียนรู้การทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำชีวภาพขึ้นมาใช้เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิตและให้ประชาชน เกษตรกรมีความรู้สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำปุ๋ยน้ำชีวภาพขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยน้ำชีวภาพในการเพาะปลูกพืชโดยวิธีเกษตรธรรมชาติ
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ	- อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปุ๋ยน้ำชีวภาพ	- หลักการทำเกษตรธรรมชาติ - ประโยชน์ของปุ๋ยน้ำชีวภาพ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
	- อธิบายประโยชน์ของการนำปุ๋ยน้ำชีวภาพไปใช้	- วัสดุอุปกรณ์การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ - ขั้นตอนการทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ - การนำไปใช้ประโยชน์			
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง**	**2 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบ
2. วัสดุที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ
3. แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการณ์ตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ

หลักสูตรสมุนไพรป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

การเกษตรของไทยในปัจจุบันมีการใช้สารเคมีในปริมาณมาก เป็นการทำลายความหลากหลายทางชีวภาพและสิ่งแวดล้อม การใช้สารเคมีมากๆ จะมีผลกระทบต่อพืชผักทำให้มีสารพิษตกค้างดินและสภาพแวดล้อม ทำให้ระบบนิเวศเสื่อมโทรม โรคและแมลงไม่สามารถป้องกันได้ ส่งผลกระทบต่อมนุษย์ในที่สุด การทำเกษตรธรรมชาติ เป็นทางเลือกหนึ่งในกรทำเกษตรที่ไม่ใช้สารเคมีในการปลูกพืชผักเป็นการนำสารชีวภาพจากธรรมชาติมาใช้ทดแทนการใช้สารเคมี โดยสมุนไพรเป็นตัวเลือกหนึ่งที่นำมาใช้ในการป้องกันกำจัดศัตรูพืชได้ การใช้สมุนไพรไล่แมลงศัตรูพืช เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันกำจัดแมลงโรคพืช โดยเฉพาะสำหรับการปลูกพืชผัก และผลไม้ มีราคาถูก ปลอดภัย ต่อเกษตรกรผู้ใช้ ไม่มีสารพิษตกค้างในผลผลิต จึงปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งไม่เป็นอันตรายต่อแมลงที่เป็นประโยชน์และสิ่งมีชีวิตอื่นๆ ในแปลงพืชผักไม่ตกค้างในดินและสภาพแวดล้อม

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงได้จัดหลักสูตรสมุนไพรป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชขึ้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ รวมทั้งเป็นการใช้พืชสมุนไพรที่มีประสิทธิภาพป้องกันกำจัดแมลงให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการนำสมุนไพรป้องกันกำจัดศัตรูพืชไปใช้ได้อย่างถูกต้อง

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. สมุนไพรกับการเกษตรไทย	- อธิบายหลักการทำเกษตรธรรมชาติ	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสมุนไพรที่ป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช	- อธิบาย - เพาเวอร์พอยท์	30 นาที	-
2. โรคและแมลงศัตรูพืช	- สำรวจแมลงศัตรูพืช - จำแนกแมลงธรรมชาติ - อธิบายลักษณะของโรคพืช	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโรคและแมลงศัตรูพืช	- อธิบาย - สำรวจพื้นที่	30 นาที	30 นาที
3. สมุนไพรป้องกันกำจัดศัตรูพืช	- อธิบายประโยชน์ของพืชสมุนไพรแต่ละชนิด - การนำพืชสมุนไพรมาใช้ป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช	- ความรู้เบื้องต้นในการใช้สมุนไพรป้องกันกำจัดศัตรูพืช	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**1 ชั่วโมง 30 นาที**	**1 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. วัสดุที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้พืชสมุนไพรป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช
3. แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการใช้สมุนไพรป้องกันกำจัดศัตรูพืช

หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันประชาชนให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพและใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของพืชสมุนไพรที่มีผลต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขใช้สมุนไพรในการบำบัดรักษาโรคในสถานพยาบาลของรัฐมากขึ้นและยังส่งเสริมให้ประชาชนปลูกพืชสมุนไพรเพื่อใช้ในการรักษาโรคและสนับสนุนให้มีการใช้สมุนไพรมากยิ่งขึ้น

สมุนไพรนอกจากใช้ในการรักษาโรคซึ่งเป็นคุณสมบัติทางตรง แต่สมุนไพรยังสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นคุณสมบัติทางอ้อม ที่ผู้ใช้จะได้รับจากการใช้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ อาทิ เช่น สบู่สมุนไพร ซึ่งสมุนไพรแต่ละชนิดมีจุดแด่นที่แตกต่างกันไปตามชนิดของสมุนไพร การทำสบู่สมุนไพรนอกจากมีการใช้สมุนไพรแล้วรูปแบบและสีสันของสบู่ที่ผลิตออกมายังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำสบู่สมุนไพรขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสมุนไพรและการทำสบู่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำสบู่สมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสบู่	- อธิบายความเป็นมาของสบู่ - อธิบายสรรพคุณของสมุนไพรและวัสดุอุปกรณ์ในการทำสบู่	- ความเป็นมาของสบู่ - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสบู่ - ประโยชน์ สรรพคุณของสมุนไพร เทคนิคการทำสบู่ การเก็บรักษา	- บรรยาย - ชมคลิป	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การทำสบู่สมุนไพร	- ทำสบู่สมุนไพร	- ขั้นตอนการทำสบู่ชนิดต่างๆ เช่น สบู่กลีเซอรีนใส สบู่ขมิ้น สบู่ถ่าน สบู่ทองคำ สบู่ทานาคา	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
3. บรรจุหีบห่อและการตลาด	- ออกแบบบรรจุหีบห่อสบู่ - วิเคราะห์การตลาดของสบู่	- การออกแบบบรรจุหีบห่อ - การตลาด	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง 30 นาที**	**7 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พ้อยท์และคลิป

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต/การซักถาม
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ปฏิบัติได้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำสบู่สมุนไพร

หลักสูตรการสานตะกร้าจากไม้ไผ่ จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

มนุษย์ได้มีการคิดค้นที่จะผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ขึ้นตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์แล้ว ไผ่เป็นพืชที่ปลูกง่าย ไม้ไผ่เป็นวัสดุที่คนไทยคุ้นเคยนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น หน่อไม้ใช้เป็นอาหาร ไม้ไผ่นำมาสร้างบ้าน สร้างโรงเรือนต่างๆ ใช้ทำเครื่องจักรสานต่างๆ เช่น ตะกร้า เข่ง กระจาด ข้องใส่ปลา ฯลฯ ไม้ไผ่มีอยู่ทั่วไปในชนบท หากนำมาสานเป็นตะกร้าอย่างง่ายๆ เพื่อเป็นภาชนะใส่ผัก ผลไม้ แทนการใส่ถุงพลาสติก ก็จะช่วยลดมลภาวะอีกมากมาย และเพื่อให้เกษตรกรได้ผลิตตะกร้าจากไม้ไผ่ใช้เอง ดังนั้น ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของการสานตะกร้าจากไม้ไผ่ จึงจัดทำหลักสูตรการสานตะกร้าจากไม้ไผ่

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการสานตะกร้าจากไม้ไผ่ขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสานตะกร้าจากไม้ไผ่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติสานตะกร้าจากไม้ไผ่

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไม้ไผ่	- อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไม้ไผ่ - บอกประโยชน์ของไม้ไผ่	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไม้ไผ่ - ประโยชน์ของไม้ไผ่ - การใช้ไม้ไผ่เพื่อการสาน	- บรรยาย	2 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การเตรียมไม้ไผ่เพื่อการจักสาน	- ปฏิบัติการเหลาไม้ไผ่	- การเหลาไม้ไผ่	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	3 ชั่วโมง
3. การสานตะกร้าจากไม้ไผ่	- ปฏิบัติการสานตะกร้าจากไม้ไผ่	ขั้นตอนการสานตะกร้าจากไม้ไผ่	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	5 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**8 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุสาธิตและฝึกปฏิบัติสานตะกร้า

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาการเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการสานตะกร้าจากไม้ไผ่

หลักสูตรธรรมชาติพาสุข จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

องค์การอนามัยโลก ได้นิยามไว้ว่า สุขภาพ หรือสภาวะที่เป็นสุขนั้น ต้องมีความเป็นอยู่ที่ดีทั้งร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ โดยสุขภาวะทางร่างกาย ประกอบด้วย ร่างกายที่แข็งแรง สุขภาวะทางจิตใจ ประกอบด้วย จิตใจที่เปี่ยมความดี มีเมตตากรุณา มีความสงบ มีสติ สุขภาวะทางสังคม ประกอบด้วย สังคมหรือชุมชนที่เข้มแข็ง มีความสัมพันธ์อันดีในทุกระดับของชุมชน ตั้งแต่ครอบครัวเป็นต้นไป ชุมชนมีความยุติธรรมอยู่ร่วมกันอย่างสงบสันติ และสุขภาวะทางจิตวิญญาณ ประกอบด้วย จิตวิญญาณแห่งผู้มีปัญญา ทำแต่สิ่งที่เป็นประโยชน์ทั้งแก่ตนเองและผู้อื่น

ในปัจจุบันกระแสการเปลี่ยนแปลงของประชากร เศรษฐกิจ และสังคมเป็นไปอย่างรวดเร็วทั้งในระดับโลกและระดับประเทศ สังคมไทยได้กลายเป็นสังคมเมืองและสังคมอุตสาหกรรมมากขึ้น อีกทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้านต่างๆ ที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ประชาชนคนไทยมีสภาพความเป็นอยู่และวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น ทั้งยังต้องดำรงชีวิตอยู่ท่ามกลางความแออัดและภาวะมลพิษจากสิ่งแวดล้อม ทำให้เกิดความพร่องในปัจจัยแห่งสุขภาวะด้านต่างๆดังกล่าวมาข้างต้น จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ประชาชนทั่วไปควรได้รับความรู้และประสบการณ์ในการดูแลรักษากายและใจ โดยกระบวนการธรรมชาติ อาหารปลอดสารพิษ การออกกำลังกาย การดูแลปรับจิตใจให้อยู่ในสภาวะสมดุล ตามภูมิปัญญาตะวันออก โดยมีสมมติฐานว่าร่างกายและจิตใจของคน สามารถเยียวยารักษาตัวเองได้ ถ้าอยู่ในสภาพสมดุล

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรธรรมชาติพาสุข เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสภาวะที่เป็นสุข ทั้งร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการออกกำลังกาย อาหาร และอารมณ์

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกาย	- อธิบายร่างกายในทัศนะของแพทย์แผนตะวันออก	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายในทัศนะของแพทย์แผนไทย - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายในทัศนะของแพทย์แผนจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายในทัศนะของอายุรเวทของอินเดีย	- อธิบาย - ชมคลิป	3 ชั่วโมง	-
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเกิดโรค	- อธิบายสาเหตุของการเกิดโรคในทัศนะของแพทย์แผนตะวันออก	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเกิดโรคในทัศนะของแพทย์แผนไทย - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเกิดโรคในทัศนะของแพทย์แผนจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเกิดโรคในทัศนะของอายุรเวทของอินเดีย	- อธิบาย - ชมคลิป - เอกสารประกอบ	3 ชั่วโมง	-
3. การใช้อาหารเป็นยา	อธิบายการใช้อาหารเป็นยาในทัศนะของแพทย์แผนตะวันออก	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อาหารเป็นยาในทัศนะของแพทย์แผนไทยและแพทย์แผนจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อาหารเป็นยาในทัศนะของอายุรเวทของอินเดีย	- อธิบาย - ชมคลิป - วัสดุอุปกรณ์จริง - เอกสารประกอบ	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกาย	อธิบายวิธีการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายในทัศนะของแพทย์แผนตะวันออก	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายในทัศนะของแพทย์แผนไทยและแพทย์แผนจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้วยการออกกำลังกายในทัศนะของอายุรเวทของอินเดีย	- อธิบาย - ชมคลิป - วัสดุอุปกรณ์จริง - เอกสารประกอบ	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที
5. การเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์	อธิบายวิธีการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ในทัศนะของแพทย์แผนตะวันออก	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ในทัศนะของแพทย์แผนไทยและแพทย์แผนจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเสริมสร้างสุขภาวะด้านจิตใจและอารมณ์ในทัศนะของอายุรเวทของอินเดีย	- อธิบาย - ชมคลิป - วัสดุอุปกรณ์จริง - เอกสารประกอบ	30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง				**7 ชั่วโมง 30 นาที**	**7 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
3. วัสดุอุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการออกกำลังกาย อาหาร และอารมณ์

หลักสูตรการบริหารจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เกษตรกรไทยได้ตระหนักถึงธรรมชาติที่เปลี่ยนแปลงไปของประเทศไทย ที่ต้องเผชิญปัญหาภัยแล้งแทบทุกปี ส่งผลให้เกษตรกรไทยประสบปัญหาในการเพาะปลูกพืชเป็นอย่างมาก จึงจำเป็นต้องมีการบริหารจัดการน้ำและใช้น้ำที่มีอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดหรือใช้อย่างคุ้มค่าที่สุด ซึ่งการบริหารจัดการระบบน้ำหยดเป็นวิธีการหนึ่งที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน เป็นวิธีที่ประหยัดพลังงานกว่าวิธีการอื่นและเป็นระบบที่ประหยัดน้ำ หรือใช้น้ำน้อยที่สุด ที่มีทั้งข้อดีอื่นๆ และข้อจำกัด ที่เกษตรกรควรต้องมีความรู้ความเข้าใจอย่างชัดเจนก่อนการตัดสินใจดำเนินการหรือไม่ รวมทั้งเทคโนโลยีเพื่อการเกษตรอื่น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการบริหารจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยดเพื่อพัฒนาการเกษตร

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการน้ำแบบระบบหยด
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการจัดการน้ำแบบระบบหยด

กลุ่มเป้าหมาย เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ปัญหาการทำการเกษตรพืชในปัจจุบัน	- ระบุและจัดลำดับปัญหาในการปลูกพืช	- ปัญหา และการดำเนินงานปลูกพืชที่ประสบผลสำเร็จ	- แลกเปลี่ยนประสบการณ์	-	1 ชั่วโมง
2. การจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด	- อธิบายความเป็นมา - บอกประเภทการจัดการน้ำหยด	- ความเป็นมาของระบบน้ำหยด - วิธีของการจัดการน้ำ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - อภิปราย	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด (ต่อ)	- อธิบายความหมาย - เปรียบเทียบประโยชน์ของระบบน้ำหยดกับการจัดการน้ำวิธีอื่น - ปฏิบัติการจัดการระบบน้ำหยด - คำนวณค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบน้ำหยด - ตัดสินใจเลือกวิธีการจัดการน้ำหยดจากข้อดีและข้อจำกัด	- ความหมายระบบน้ำหยด - ประโยชน์ของระบบน้ำหยด - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดทำระบบน้ำหยด - ขั้นตอนการจัดทำระบบน้ำหยด - การคำนวณค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบน้ำหยด - ข้อดีและข้อจำกัด			
3. เทคโนโลยีเพื่อการเกษตร	- มีความรู้เกี่ยวกับ App บนมือถือ - ใช้งาน App ง่ายๆ บนมือถือ	- การใช้ App บนมือถือ เช่น Line Facebook	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**4 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. วัสดุสาธิตและฝึกปฏิบัติระบบน้ำหยด
3. มือถือ

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยดและเทคโนโลยีเพื่อการเกษตรด้วยตนเอง
2. สังเกตการเข้าร่วมฝึกปฏิบัติการจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด
3. สังเกตการฝึกปฏิบัติการใช้ App บนมือถือ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อย 80
2. มีความรู้และผ่านการการฝึกปฏิบัติการจัดการน้ำแบบระบบน้ำหยด
3. มีความรู้และผ่านการการฝึกปฏิบัติการใช้ App บนมือถืออย่างน้อย 2 App

หลักสูตรเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ จำนวน 8 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ เป็นการพัฒนาฟาร์มต้นแบบที่นำเทคโนโลยีมาใช้งานด้านการเกษตร เพื่อเสริมศักยภาพในการสร้างผลผลิตที่มีมูลค่าสูง สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโลก จึงมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในระบบเซ็นเซอร์ เพื่อตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ ความชื้น แทนคน ซึ่งจะมีความแม่นยำ เก็บข้อมูลได้ตลอดเวลา ช่วยให้สามารถวางแผนการผลิต ลดความเสี่ยง และเพิ่มคุณภาพ เพื่อการไปสู่ประเทศไทย 4.0

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ เพื่อพัฒนาการเกษตร

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ
2. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ	- อธิบายที่มา หลักการและประโยชน์ของการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะมาใช้ - ออกแบบฟาร์มแม่นยำ	- ที่มาของการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะมาใช้ - หลักการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะมาใช้	- อธิบาย - สาธิต - ศึกษาดูงาน	3 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- คำนวณค่าใช้จ่ายในการจัดทำฟาร์มแม่นยำ - จัดทำฟาร์มแม่นยำ	- ประโยชน์ของการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะมาใช้ - การออกแบบฟาร์มแม่นยำ - การคำนวณค่าใช้จ่าย - ขั้นตอนการทำฟาร์มแม่นยำ			
รวมจำนวนชั่วโมง				**3 ชั่วโมง**	**5 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม
2. วัสดุสาธิตและฝึกปฏิบัติระบบน้ำหยด
3. แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. สอบถามความรู้ และตัดสินใจวางแผนการนำเทคโนโลยีเกษตรกรอัจฉริยะ
2. สังเกตการเข้าร่วมฝึกปฏิบัติการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะมาใช้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อย 80
2. มีความรู้และตัดสินใจวางแผนการนำเทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะได้เหมาะสมกับตนเองตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักสูตรการสร้างเพจเพื่อเสริมรายได้ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

รูปแบบการซื้อขายในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลง มีการพัฒนาการไปอย่างมากและรวดเร็ว มีการซื้อขายออนไลน์ผ่านเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นการประหยัดเวลา และสามารถเปรียบเทียบราคาจากผู้ขายได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว ซึ่งนับว่าเป็นแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปอย่างเห็นได้ชัด ในปี 2561 จะเป็นปีที่เน้นเรื่องการบูรณาการระหว่างช่องทางการซื้อสินค้าออนไลน์และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการสั่งซื้อสินค้าเข้าด้วยกัน

โทรศัพท์มือถือเป็นอุปกรณ์ที่มีบทบาทสำคัญสำหรับการช้อปปิ้งออนไลน์ในปีปัจจุบันที่คาดว่าอัตราส่วนของผู้บริโภคที่ใช้โทรศัพท์มือถือเพื่อเข้าถึงอีคอมเมิร์ซจะเพิ่มขึ้น และจะมีผู้ซื้อสินค้าออนไลน์ผ่านโทรศัพท์มือถือเป็นจำนวนเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการสร้างเพจเพื่อเสริมรายได้ เพื่อเป็นการส่งเสริมการขายสินค้า

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างช่องทางการจำหน่ายสินค้า
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติสร้างเพจขายสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเฟซบุ๊กและเพจ	เข้าใจความเป็นมาของเพจเฟซบุ๊ก	- ความเป็นมาของเฟซบุ๊กและเพจ - ตัวอย่างเฟซบุ๊กและเพจที่ดี	- อธิบาย	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การสมัครใช้บัญชีเฟซบุ๊ก	มีบัญชีเฟซบุ๊กสำหรับนำไปสร้างเพจเพื่อจำหน่ายสินค้า	- การลงทะเบียน - การสร้างโปร์ไฟล์ - การตั้งค่าต่าง ๆ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	30 นาที
3. การสร้างเพจ เฟซบุ๊กเพื่อจำหน่ายสินค้า	มีช่องทางในการจำหน่ายสินค้าที่สะดวกและรวดเร็วและประหยัดค่าใช้จ่าย	- การสร้างเพจบนเฟซบุ๊ก - การตกแต่งเพจ - การโพสต์สินค้าบนเพจ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	2 ชั่วโมง
4. การตั้งค่าเพจ	ตั้งค่าเพจสินค้าให้น่าสนใจ	- การตั้งค่าเพจเพื่อติดต่อลูกค้า	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง
5. การเผยแพร่เพจ	ติดต่อลูกค้าผ่านช่องทางไลน์	- การเพิ่มประสิทธิภาพให้เพจ - ช่องทางการติดต่อซื้อสินค้า (ไลน์)	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**30 นาที**	**4 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
3. โทรศัพท์มือถือที่รองรับ OS และ Android

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม
3. ชิ้นงานในการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการสร้างเพจขายสินค้า

หลักสูตรการสร้างเพจจำหน่ายสินค้าออนไลน์ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

รูปแบบการซื้อขายในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลง มีการพัฒนาการไปอย่างมากและรวดเร็ว มีการซื้อขายออนไลน์ผ่านเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นการประหยัดเวลา และสามารถเปรียบเทียบราคาจากผู้ขายได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว ซึ่งนับว่าเป็นแนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปอย่างเห็นได้ชัด ในปีปัจจุบัน จะเป็นปีที่เน้นเรื่องการบูรณาการระหว่างช่องทางการซื้อสินค้าออนไลน์และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการสั่งซื้อสินค้าเข้าด้วยกัน นอกเหนือจากความหลากหลายของช่องทางการซื้อขายแล้ว การเชื่อมต่อระหว่างเครื่องมือและอุปกรณ์เหล่านี้ก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ผู้บริโภคสามารถบริหารจัดการการสั่งซื้อสินค้าออนไลน์ได้อย่างง่ายดายไม่ซ้ำซ้อน หากผู้ขายเลือกใช้กลยุทธ์ในการบูรณาการดังกล่าว ว่าจะเป็นเรื่องการออกแบบ การสร้างแบรนด์ การโฆษณา และเนื้อหาบนสื่อสังคมออนไลน์ให้เชื่อมโยงกัน ก็จะสามารถเชื่อมต่อผู้บริโภคเข้ากับสินค้าของผู้ขายได้ ไม่ว่าจะเข้าถึงจากเครื่องมือหรืออุปกรณ์ชนิดใด

โทรศัพท์มือถือเป็นอุปกรณ์ที่มีบทบาทสำคัญสำหรับการช้อปปิ้งออนไลน์ในปีปัจจุบันที่คาดว่าอัตราส่วนของผู้บริโภคที่ใช้โทรศัพท์มือถือเพื่อเข้าถึงอีคอมเมิร์ซจะเพิ่มขึ้น และจะมีผู้ซื้อสินค้าออนไลน์ผ่านโทรศัพท์มือถือเป็นจำนวนเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการสร้างเพจจำหน่ายสินค้าออนไลน์ เพื่อเป็นการส่งเสริมการขายสินค้า และบริการของคนในชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างช่องทางการจำหน่ายสินค้าได้
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติสร้างเพจเพื่อจำหน่ายสินค้าได้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเฟซบุ๊กและเพจ	- เข้าใจความเป็นมาของเพจเฟซบุ๊ก	- ความเป็นมาของเฟซบุ๊กและเพจ - ตัวอย่างเฟซบุ๊กและเพจที่ดี	- อธิบาย	30 นาที	-
2. การสมัครใช้บัญชีเฟซบุ๊ก	- มีบัญชีเฟซบุ๊กสำหรับนำไปสร้างเพจเพื่อจำหน่ายสินค้า	- การลงทะเบียน - การสร้างโปร์ไฟล์ - การตั้งค่าต่างๆ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	30 นาที
3. การสร้างเพจเฟซบุ๊กเพื่อจำหน่ายสินค้า	- มีช่องทางในการจำหน่ายสินค้าที่สะดวกและรวดเร็วและประหยัดค่าใช้จ่าย	- การสร้างเพจบนเฟซบุ๊ก - การตกแต่งเพจ - การโพสต์สินค้าบนเพจ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	2 ชั่วโมง
4. การตั้งค่าเพจ	- ตั้งค่าเพจสินค้าให้น่าสนใจ	- การตั้งค่าเพจเพื่อติดต่อลูกค้า	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง
5. การเผยแพร่เพจ	- ติดต่อลูกค้าผ่านช่องทางไลน์ และ Messenger	- การเพิ่มประสิทธิภาพให้เพจ - ช่องทางการติดต่อซื้อสินค้า (ไลน์ Messenger)	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง
6. การใช้งาน Marketplace	- ใช้งาน Marketplace App - สร้างช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าที่หลากหลาย	- การสมัครเป็นผู้ขาย - การใช้งานระบบจัดการร้านค้าสำหรับผู้ขาย - การจัดการสินค้าภายในร้านของผู้ขาย * การเพิ่มสินค้า	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	20 นาที	40 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		* การลบสินค้า * การแก้ไขสินค้า - การตั้งค่าการขนส่ง			
รวมจำนวนชั่วโมง				**50 นาที**	**5 ชั่วโมง 10 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
3. โทรศัพท์มือถือที่รองรับ OS และ Android

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม
3. ชิ้นงานในการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการสร้างเพจเพื่อจำหน่ายสินค้า

หลักสูตรการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง เป็นจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่อพืช เป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่พบได้ทั่วไปตามธรรมชาติทั้งในดินและน้ำทำหน้าที่กำจัดของเสีย ก๊าซและสารพิษต่างๆ มีประโยชน์มากมาย เช่น ช่วยตรึงไนโตเจนในดิน เพิ่มไนโตเจนให้กับพืช เร่งการเจริญเติบโต ทำให้พืชแข็งแรงแล้วโตเร็วเป็น 3 เท่า เมื่อใช้ทางดินทำให้รากพืชแข็งแรงและหาอาหารได้ดีขึ้น ช่วยในการย่อยธาตุอาหารและวัตถุอินทรีย์ในดิน เพื่อให้พืชดูดซึมไปใช้ได้อย่างง่ายดาย และป้องกันพืชโดยการทำลายจุลินทรีย์ไม่ดีในดิน ที่เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคพืช

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นประโยชน์ของจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงดังกล่าวข้างต้น ซึ่งผลิตได้ง่าย จึงได้จัดหลักสูตรการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- อธิบายความหมาย - บอกบทบาทหน้าที่ และประโยชน์	- ความหมายของจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง - บทบาทหน้าที่ของจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง - ประโยชน์ของจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- อธิบาย - ชมวีดิทัศน์ - ชมของจริง	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- บอกขั้นตอนและกระบวนการผลิต	-วัสดุ อุปกรณ์ในการผลิต -ขั้นตอนและกระบวนการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
3. การใช้ประโยชน์จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- บอกวิธีการใช้จุลินทรีย์สังเคราะห์แสงได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- วิธีการใช้จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง - วิธีการใช้เพื่อกำจัดกลิ่นเน่าเหม็น - วิธีการใช้เพื่อบำบัดน้ำเน่าเหม็น	- อธิบาย - ยกตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติ	-	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**2 ชั่วโมง**	**3 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุของจริง
2. เอกสารประกอบการเรียน

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
3. ชิ้นงาน/ผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการผลิตจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง

หลักสูตรการผลิตเตาก๊าซชีวมวล จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

เตาก๊าซชีวมวล เป็นเตาที่ใช้ผลิตพลังงานความร้อนจากเชื้อเพลิงชีวมวล เช่น กิ่งไม้ ใบไม้ วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร วัชพืชต่างๆ หรือแม้กระทัง ขยะและมูลสัตว์ หากนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ จะสามารถลดการใช้พลังงานจาก แก๊ส LPG, ไฟฟ้า, ถ่านหิน ฯลฯ การหันมาใช้พลังงานสะอาด จะช่วยลดผลกระทบที่จะมีต่อสิ่งแวดล้อม และช่วยลดการสูญเสียเงินตราของประเทศ ในการนำเข้าเชื้อเพลิงดังกล่าวอีกด้วย ดังนั้นการนำเตาก๊าซชีวมวลมาใช้จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของพลังงานทางเลือก ที่พยายามใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นมาใช้แทนพลังงานจากแก๊ส

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญของผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการประหยัดพลังงานไฟฟ้า แก๊ส และถ่านหินดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการผลิตเตาก๊าซชีวมวลขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตเตาก๊าซชีวมวล
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการผลิตเตาก๊าซชีวมวล

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพลังงานความร้อน	- อธิบายพลังงานความร้อนและรูปแบบการนำไปใช้ได้ - บอกที่มาของพลังงานความร้อนได้	- พลังงานความร้อน - ที่มาของพลังงานความความร้อน - การนำพลังงานความร้อนมาใช้ในรูปแบบต่างๆ	- อธิบาย - ชมวีดิทัศน์ - ตัวอย่างเชื้อเพลิงที่นำมาผลิตเป็นพลังงานความร้อน	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ความรู้เกี่ยวกับเตาก๊าซชีวมวล	- บอกหลักการทำงานของเตาก๊าซชีวมวลได้	- ลักษณะของเตาก๊าซชีวมวล - หลักการทำงานของเตาก๊าซชีวมวล - เชื้อเพลิงที่ใช้กับเตาก๊าซชีวมวล	- อธิบาย - ชมวีดิทัศน์	1 ชั่วโมง	-
3. การผลิตเตาก๊าซชีวมวลจากวัสดุเหลือใช้	- ฝึกปฏิบัติการผลิตเตาก๊าซชีวมวลอย่างง่ายได้	- วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตเตาก๊าซชีวมวล - ขั้นตอนการผลิตเตาก๊าซชีวมวล	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
4. การผลิตเตาก๊าซชีวมวลเพื่อจำหน่าย	ฝึกปฏิบัติการผลิตเตาก๊าซชีวมวลเพื่อจำหน่ายได้	- วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตเตาก๊าซชีวมวล - ขั้นตอนการผลิตเตาก๊าซชีวมวล - ช่องทางการตลาด	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**4 ชั่วโมง**	**6 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุของจริง
2. เอกสารประกอบการเรียน

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
3. ชิ้นงาน/ผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการผลิตเตาก๊าซชีวมวล

หลักสูตรการปลูกและการทำอาหารจากผักสลัด จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันกระแสคนรักสุขภาพมาแรง การรับประทานพืชผักเป็นที่สนใจเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะผักสลัด ทั้งกรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค คอส ฟิลเลย์ บัตเตอร์เฮด และเรดคลอรอล ผักสลัดแต่ละชนิดจะมีประโยชน์ที่แตกต่างกัน เช่น กรีนโอ๊ค (Green Oak) ผักชนิดนี้จะเป็นรูปทรงพุ่มๆ ใบหยัก มีสีเขียว คล้ายกับผักกาดหอม และด้วยความนุ่มของใบที่ทำให้ซึมซับน้ำสลัดได้ง่าย เมื่อเอามาปรุง จึงได้รสชาติที่อร่อย กินง่าย ผักสลัดแต่ละชนิดมีประโยชน์เด่นๆ ที่แตกต่างกัน กรีนโอ๊ค ช่วยในเรื่องการสร้างเม็ดเลือดแดง บำรุงสายตา อุดมไปด้วยวิตามิน และเอนไซม์ที่มีประโยชน์ เรดโอ๊ค (Red Oak) มีกากใยที่สูง จึงช่วยล้างผนังลำไส้ให้สะอาด ช่วยกำจัดไขมัน ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งลำไส้ นอกจากนั้น ยังอุดมไปด้วยวิตามินช่วยป้องกันการเกิดโรคปากนกกระจอก เป็นต้น

ผักสลัดสามารถปลูกลงดินได้เช่นเดียวกับผักอื่นๆ หากมีพื้นที่เหมาะสม ทั้งดินและอากาศที่เอื้ออำนวย เย็นตลอดทั้งปี ก็สามารถเพาะปลูกได้ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการสร้างโรงเรือน ผักสลัดมีตลาดรองรับที่หลากหลาย เช่น ร้านอาหาร โมเดิร์นเทรด หรือห้างใหญ่ โรงงานแปรรูป ขายปลีกหน้าฟาร์ม หรือตลาด สีเขียว เป็นต้น ส่งผลให้การปลูกผักสลัดเป็นอาชีพที่คนส่วนใหญ่สนใจมาก

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการปลูกและการทำอาหารจากผักสลัด เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน และผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการปลูกผักสลัดในดิน และการทำอาหารจากผักสลัด
2. ฝึกปฏิบัติในการปลูกผักสลัดในดิน การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และการทำสลัดโรล

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผักสลัดที่นิยม	- บอกชนิดของผักสลัดที่ได้รับความนิยม - บอกประโยชน์ของผักสลัดแต่ละชนิด	- ชนิดของผักสลัด - ประโยชน์ของผักสลัดแต่ละชนิด	- อธิบาย - รูปภาพ	1 ชั่วโมง	-
2. การเตรียมแปลงปลูกผักสลัด	- เตรียมแปลงปลูกผักสลัดได้ถูกต้อง - จัดระบบน้ำในแปลงปลูกผักสลัด	- วิธีการเตรียมแปลงปลูกผักสลัด - การจัดระบบน้ำในแปลงปลูกผักสลัด	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3. ขั้นตอนการปลูกผักสลัด	- ปลูกผักสลัดในดิน - ปลูกผักสลัดในวัสดุเหลือใช้	- การปลูกในดิน * เตรียมวัสดุเพาะ * เพาะเมล็ด * การดูแลต้นกล้า * เตรียมแปลงปลูกผักสลัด * ลงกล้า - การปลูกในวัสดุเหลือใช้ * ผสมดินปลูก * เลือกวัสดุที่นำมาใช้ปลูก * วิธีปลูก	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง
4. การบำรุงผัก	- ทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ - ใช้ปุ๋ยน้ำชีวภาพได้ถูกต้อง - ทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง	- การทำปุ๋ยน้ำชีวภาพ * วัสดุอุปกรณ์ในการทำ * ขั้นตอน/วิธีการทำ * ประโยชน์ของปุ๋ยน้ำชีวภาพ * วิธีการใช้ที่ถูกต้อง - การทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง * วัสดุ อุปกรณ์ในการทำ	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		* ขั้นตอน/วิธีการทำ * ประโยชน์ของจุลินทรีย์สังเคราะห์แสง * วิธีการใช้ที่ถูกต้อง			
5. โรคและแมลงและการกำจัดศัตรูพืชในผักสลัด	- อธิบายเรื่องโรคและแมลง - จำแนกสาเหตุของการเกิดโรคเบื้องต้น - ผลิตเชื้อราไตรโคเดอร์มา เชื้อราเมธาไรเซียม และเชื้อราบิวเวอเรีย	- โรคและแมลงในผักสลัด - การกำจัดโรคและแมลงในผักสลัด - วัสดุ อุปกรณ์ในการผลิตเชื้อราแต่ละชนิด - ขั้นตอน/วิธีการผลิตเชื้อราแต่ละชนิด - ประโยชน์ของเชื้อราแต่ละชนิด - วิธีใช้เชื้อราแต่ละชนิด	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง 30 นาที
6. การเก็บเกี่ยวผลผลิต	- อธิบายและเก็บเกี่ยวผลผลิต - อธิบายวิธีการดูแลผลผลิต	- ระยะเวลาการเก็บเกี่ยว - วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิต - วิธีการดูแลผลผลิตหลังเก็บเกี่ยว	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
7. การทำอาหารจากผักสลัด	- ทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ทำสลัดโรลและน้ำสลัด	- การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำสลัดโรล - การทำน้ำสลัด	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
8. การตลาดและบรรจุหีบห่อ	- อธิบายตลาดของผักสลัด - อธิบายเลือกใช้บรรจุหีบห่อ	- การตลาด - การบรรจุหีบห่อ	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9. การกำหนดราคา	- คิดต้นทุนได้ - กำหนดราคาขายได้	- วิธีการคิดต้นทุนเพื่อกำหนดราคาสินค้า	- อธิบาย - ปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**9 ชั่วโมง 30 นาที**	**30 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
3. วัสดุอุปกรณ์จริง
4. รูปภาพ

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ฝึกปฏิบัติ
3. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการปลูกและการทำอาหารจากผักสลัด

หลักสูตรเกษตรกรรมแบบผสมผสาน จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

เกษตรกรรมแบบผสมผสาน ต้องมีกิจกรรมการเกษตรตั้งแต่ 2 กิจกรรม ขึ้นไป โดยต้องทำในพื้นที่และระยะเวลาเดียวกัน ซึ่งกิจกรรมเหล่านั้นควรประกอบไปด้วยการปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ และสามารถผสมผสานระหว่างการปลูกพืชต่างชนิด หรือการเลี้ยงสัตว์ต่างชนิดกันได้ เพื่อการเกื้อกูลประโยชน์ระหว่างกิจกรรมเกษตรต่างๆ และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในระบบเกษตรแบบผสมผสานนั้น เกิดขึ้นทั้งจากวงจรการใช้แร่ธาตุอาหารรวมทั้งอากาศ และพลังงาน เช่น การหมุนเวียนใช้ประโยชน์จากมูลสัตว์ให้เป็นประโยชน์กับพืช และให้เศษพืชเป็นอาหารสัตว์ โดยที่กระบวนการใช้ประโยชน์จะเป็นไปทั้งโดยตรงหรือโดยอ้อม เช่น ผ่านการหมักของจุลินทรีย์ เป็นต้น ซึ่งการปลูกพืชแบบผสมผสาน เป็นการดำเนินงานเกษตรแบบผสมผสานรูปแบบหนึ่งที่เป็นที่นิยม เป็นการอาศัยหลักการความสัมพันธ์ระหว่างพืช สิ่งมีชีวิตและจุลินทรีย์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในระบบนิเวศตามธรรมชาติมาจัดการและปรับใช้ในระบบการเกษตร ที่สามารถลดต้นทุนการผลิต ลดความเสี่ยงในการปลูกและจำหน่าย รวมทั้งสามารถเป็นอาชีพที่ยั่งยืนได้

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพผสมผสานเพื่อให้ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงและเพื่อให้เกิดการสร้างรายได้ และสร้างความยั่งยืน จึงได้จัดทำหลักสูตรเกษตรกรรมแบบผสมผสานขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชหลากหลายชนิด
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการเพาะปลูกพืชแบบผสมผสาน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน - บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกและหาแหล่ง-เรียนรู้ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน - ทิศทางการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง-เรียนรู้ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย - บรรยาย - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2. ทักษะการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- บอกขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการปลูกพืชผสมผสาน	ขั้นเตรียมการเพาะปลูกพืชแบบผสมผสาน - การเตรียมดิน - การเพาะเมล็ด/กล้า - การทำปุ๋ยหมัก - การปลูกพืชผสมผสาน - การดูแลรักษา - การเก็บเกี่ยวผลผลิต	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	2 ชั่วโมง	32 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	* การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน * การคิดคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาพืช * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแบบผสมผสาน	- ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
รวมจำนวนชั่วโมง				**16 ชั่วโมง**	**24 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการเพาะปลูกพืชแบบผสมผสาน

หลักสูตรการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

เห็ดฟางเป็นเห็ดที่ได้ความนิยมชนิดหนึ่ง สามารถรับประทานได้และยังนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด มักพบได้ในรูปแบบสด และรูปแบบบรรจุกระป๋อง หรืออบแห้งจำหน่ายนอกฤดูเก็บเกี่ยว ด้วยมีการเพาะปลูกในแถบเอเชียตะวันออกและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง เป็นพืชที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรที่ประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี เห็ดฟางมีทั้งที่เกิดตามธรรมชาติและเพาะขึ้น โดยการเกิดตามธรรมชาติสามารถเจริญเติบโตบนกองฟางข้าวซึ่งเจริญได้ผลดีที่สุดในภูมิอากาศเขตร้อนที่มีฝนตกชุก ส่วนการเพาะเห็ดฟางนั้นมีวิธีการที่หลากหลายแบบ และวิธีหนึ่งที่น่าสนใจคือ วิธีการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย ซึ่งเป็นวิธีที่ประหยัดเวลาในการทำและลดต้นทุนในการเพาะเห็ดฟางมาก

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย เพื่อให้ผู้เรียนหรือผู้ไม่มีอาชีพสามารถนำไปสร้างรายได้ เป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ยขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสารสถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- ร่วมอภิปรายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย - บอกและหาแหล่งเรียนรู้การเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย - ทิศทางการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
2. ทักษะการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- ขั้นเตรียมการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย * การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ * การเตรียมสถานที่เพาะเห็ดฟางกองเตี้ย * วิธีการเพาะเห็ดฟาง ** การเพาะกับวัสดุต่างๆ ได้แก่ ฟางข้าว ทะลายปาล์ม ** การเพาะแบบลดต้นทุน และประหยัดเวลา * การดูแลรักษา * การเก็บเกี่ยวผลผลิต	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ - ศึกษาแหล่งเรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	10 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการ	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ในอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	- คิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	* การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย * การคิดคำนวณต้นทุนการเพาะเห็ดฟาง กองเตี้ย *การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย	ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
รวมจำนวนชั่วโมง				**16 ชั่วโมง**	**24 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย

หลักสูตรการทำเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

สืบเนื่องจากพระราชดำริพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มหิตลาธิเบศร รามาธิบดี จักรีนฤบดินทร สยามินทราธิราช บรมนาถบพิตร เมื่อครั้งเสด็จมาทอดพระเนตรสภาพความเป็นอยู่ของประชาชนบริเวณพื้นที่รอบวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร ทำให้ทรงทราบปัญหาความยากจน ทรัพยากรเสื่อมโทรม ทำให้มีผลกระทบต่อฐานะความมั่นคงและเศรษฐกิจของชาติอย่างมาก พระองค์จึงทรงมีพระราชหฤทัยมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมฐานะความเป็นอยู่ของพสกนิกรให้อยู่ในฐานะพออยู่ พอกินตามอัตภาพ และพึ่งพาตนเองได้ ทรงดำริให้มีสถานศึกษาในโครงการพัฒนาพื้นที่รอบวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้จัดอบรมให้กับผู้ที่สนใจเกี่ยวกับการทำเกษตรธรรมชาติอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมไทยในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดปัญหากับประชาชนอย่างมากมาย เช่น ความยากจน สุขภาพ จะเห็นได้ว่าคนไทยมีการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆมากมาย ดังนั้นการดำเนินชีวิตของประชาชน คนไทย จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงโดยการที่ประชาชนจะต้องดำเนินชีวิตให้มีภูมิคุ้มกันที่ดีโดยใช้ชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง คือ การอุ้มชูตนเองได้ พออยู่พอกิน ผลิตของกินเอง ปลูกทุกอย่างที่กิน กินและใช้ทุกอย่างที่ปลูก เกื้อกูลกัน มีเหลือแบ่งปันกัน มีความพอเพียงกับตนเองและครอบครัว

เกษตรธรรมชาติ หมายถึง การทำเกษตรที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด ตลอดจนไม่ใช้สิ่งขับถ่ายจากมนุษย์ แต่เน้นการปรับปรุงดินให้มีพลังในการเพาะปลูกให้เหมือนกับดินในป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติโดยการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างจำกัดมาใช้ให้ได้ประโยชน์สูงสุดตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เป็นวิธีการที่ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสภาพแวดล้อม ไม่เป็นอันตรายต่อเกษตรกรและผู้บริโภค สามารถให้ผลผลิตที่มีทั้งปริมาณและคุณภาพ เป็นระบบเกษตรที่ยั่งยืนถาวร เป็นอาชีพที่มั่นคง ทำให้มีความรู้ความเข้าใจเป็นอย่างดี

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ เล็งเห็นความสำคัญของเรื่องดังกล่าว จึงจัดทำหลักสูตรการทำเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อต้องการให้ผู้ที่เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และได้รับประสบการณ์ในการปฏิบัติ และสามารถนำไปปรับใช้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัญหาของภาวะเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน ปัญหาอุปสรรคและความสำเร็จของการทำเกษตรธรรมชาติ การทำเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การทำปุ๋ยต่างๆและการใช้ประโยชน์ การเลี้ยงสัตว์ต่างๆและการใช้ประโยชน์จากสัตว์เลี้ยงและการขยายพันธุ์พืช

2. ฝึกปฏิบัติการทำปุ๋ยต่างๆ การทำสารไล่แมลง การเลี้ยงสัตว์ต่างๆ และการขยายพันธุ์พืช

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและประชาชนทั่วไป จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ภาวะเศรษฐกิจสังคมและสิ่งแวดล้อมในปัจจุบันและการรับมือ	- อธิบายและตระหนักถึงปัญหาเกี่ยวกับภาวะเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจสังคมและสิ่งแวดล้อมในปัจจุบันและการรับมือ	- ปัญหาที่เกิดจากภาวะการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน - วิธีการแก้ไขและรับมือ	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์	2 ชั่วโมง	-
2. เศรษฐกิจพอเพียง	- อธิบายปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - น้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับใช้ - วิเคราะห์สภาพภูมิอากาศกับการปลูกพืช	- หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - การน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับใช้	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์	3 ชั่วโมง	-
3. เกษตรธรรมชาติ	- อธิบายเกษตรแบบธรรมชาติ	- การทำการเกษตรแบบธรรมชาติ	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- บอกปัญหาและอุปสรรคของการทำเกษตรธรรมชาติ - อธิบายการทำการเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	- ปัญหาและอุปสรรคของการทำการเกษตรแบบธรรมชาติ - การทำการเกษตรธรรมชาติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	- สาธิต		
4. ปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ	- บอกข้อดีและความจำเป็นของการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ - บอกประโยชน์และคุณสมบัติของปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ - บอกขั้นตอนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ	- ข้อดีและความจำเป็นของการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ - ประโยชน์ของปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ - ขั้นตอนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ต่างๆ	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	3 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง
5. การเลี้ยงสัตว์ต่างๆ	- บอกข้อดีและความจำเป็นของการเลี้ยงสัตว์ - บอกประโยชน์ของการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - อธิบายวิธีการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - ปฏิบัติการเลี้ยงสัตว์	- ข้อดีและความจำเป็นของการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ - ประโยชน์ของการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - วิธีการเลี้ยงสัตว์ต่างๆ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง
6. การขยายพันธุ์พืช	- บอกประโยชน์และความจำเป็นของการขยายพันธุ์พืช - บอกขั้นตอนของการขยายพันธุ์พืช	- ประโยชน์และความจำเป็นที่ได้จากการขยายพันธุ์พืช - วิธีการและขั้นตอนของการขยายพันธุ์พืช	- บรรยาย - ชมวิดีทัศน์ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	3 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- อธิบายการขยายพันธุ์พืชตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - ปฏิบัติขยายพันธุ์พืช	- การขยายพันธุ์พืชตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง			
รวมจำนวนชั่วโมง				**16 ชั่วโมง**	**24 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เพาเวอร์พอยท์ / VDO
2. แปลงสาธิต / ฟาร์มสาธิต

การวัดและประเมินผล

1. ทดสอบก่อนและหลังเรียน
2. ตรวจชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำปุ๋ยต่างๆ การทำสารไล่แมลง การเลี้ยงสัตว์ต่างๆ และการขยายพันธุ์พืช

หลักสูตรไผ่สร้างรายได้ จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรววัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

ไผ่ เป็นพืชที่สามารถพบได้ทั่วทุกภูมิภาคของไทย มีไผ่ชนิดต่างๆหลากหลายชนิดขึ้นอยู่ทั่วไป ช่วยให้ภูมิทัศน์ของบ้านชนบทงดงาม ร่มเย็น ไผ่มีทั้งชนิดลำใหญ่และลำเล็ก แต่ละชนิดมีประโยชน์ใช้สอยหลากหลาย เป็นวัตถุดิบที่หาง่าย จึงมีต้นทุนต่ำในการนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตสิ่งของ อาจจำแนกประโยชน์ของไผ่ได้หลายประการ ประโยชน์ในการประกอบหรือสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ในชนบทการสร้างบ้านตามวัฒนธรรมไทยนั้น ประโยชน์ในการทำเครื่องเรือน ประโยชน์ใช้ในการทำเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันประโยชน์ใช้ทำเครื่องมือประกอบอาชีพ และนอกจากนี้มีการเรียนรู้เรื่องการขยายพันธุ์ได้ เช่น การขยายพันธุ์ด้วยการแยกกอหรือเหง้า การชำปล้อง และการปักชำแขนง และสามารถนำไปแปรรูปทางการเกษตรได้อีกทางหนึ่งเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรววัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพผสมผสานเพื่อให้ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงและเพื่อให้เกิดการสร้างรายได้ และสร้างความยั่งยืน จึงได้จัดทำหลักสูตรไผ่สร้างรายได้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขยายพันธุ์ไผ่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการขยายพันธุ์ไผ่ และการแปรรูปหน่อไม้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพไผ่สร้างรายได้	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการขยายพันธุ์ไผ่	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขยายพันธุ์ไผ่	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ - บรรยาย/อธิบาย	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- บอกและหาแหล่งเรียนรู้	- แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการปลูกไผ่	- สรุปความรู้		
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไผ่	- บอกชนิดของพันธุ์ไผ่ - บอกประโยชน์ของไผ่	- ชนิดของไผ่ ได้แก่ ไผ่กิมซุง ไผ่เลี้ยง ไผ่ซางหม่น และไผ่ยักน่าน - ประโยชน์ของไผ่	- อธิบาย - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	-
3. การปลูกไผ่	- ปฏิบัติการปลูกไผ่	- การเลือกต้นพันธุ์ไผ่ - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปลูกไผ่ - การเตรียมพื้นที่ปลูกไผ่ - วิธีการปลูก	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	-
4. การขยายพันธุ์ไผ่	- ปฏิบัติการขยายพันธุ์ไผ่	- วิธีการขยายพันธุ์ไผ่ ได้แก่ การขยายกอหรือเหง้า การปักชำ และการตอนกิ่ง	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	3 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง
5. การดูแลรักษาไผ่	- อธิบายการดูแลรักษาไผ่ - ปฏิบัติการทำปุ๋ย	- การดูแลรักษาไผ่ - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำปุ๋ยหมักและปุ๋ยน้ำชีวภาพ - ขั้นตอนการทำปุ๋ยหมักและปุ๋ยน้ำชีวภาพ	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ - ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
6. การเก็บเกี่ยวหน่อไม้	- เก็บเกี่ยวหน่อไม้	- ระยะเวลาเก็บเกี่ยว - ขั้นตอน/วิธีการเก็บเกี่ยว	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
7. การแปรรูปหน่อไม้	- บอกวิธีการแปรรูปหน่อไม้ -เลือกภาชนะบรรจุ	- การถนอมอาหาร - วิธีการแปรรูปหน่อไม้ * หน่อไม้ดอง	- อธิบาย - สาธิตและฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	14 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		* หน่อไม้อัดถุง * หน่อไม้ต้มใบย่านาง ฯลฯ	- ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
8. การบริหารจัดการในอาชีพ	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุน - ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพไผ่สร้างรายได้ * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพไผ่สร้างรายได้ * การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การคิดคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคา - การวางแผนการผลิต	- แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**10 ชั่วโมง**	**30 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1 . เอกสาร / ใบความรู้

2 . ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้

3. เพาเวอร์พอยท์

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติปฏิบัติการขยายพันธุ์ไผ่ และการแปรรูปหน่อไม้

หลักสูตรการทำจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน เช่น น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน น้ำยาถูพื้น และน้ำยาล้างห้องน้ำ เป็นต้น ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของสารเคมี เพราะฉะนั้นการนำสิ่งที่มีความปลอดภัยมากกว่ามาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ต่างที่ใช้ในครัวเรือน จะทำให้ไม่ทิ้งสารเคมีตกค้างที่อาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งจุลินทรีย์เป็นสิ่งที่สามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนได้อย่างปลอดภัยกว่า และในชุมชนมีวัตถุดิบที่เป็นผลผลิตที่เหลือจากการขายของเกษตรกร

จุลินทรีย์ มีหน้าที่หลักเป็นผู้ย่อยสลาย สามารถย่อยสลายทุกสิ่งทุกอย่างให้มีขนาดเล็กและกลายเป็นธาตุอาหารที่มีประโยชน์ ทำหน้าที่เปลี่ยนแปลงสารประกอบอินทรีย์ที่มีโครงสร้างซับซ้อนเปลี่ยนแปลงโมเลกุลหนึ่งไปเป็นอีกโมเลกุลหนึ่ง เช่น ย่อยสลายไขมันในน้ำเสียให้กลายเป็นออกซิเจนในน้ำ เป็นต้น ซึ่งจุลินทรีย์มีความสำคัญอย่างมากมาย ทั้งความสำคัญต่อการบำบัดน้ำเสียและกลิ่นเน่าเหม็น การย่อยสลายสารอินทรีย์และเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ดิน การผลิตอาหารทั้งในคนและสัตว์ การผลิตเชื้อเพลิงและวงการอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังสมารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนได้อีกด้วย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวราราวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน รวมทั้งให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ และเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำจุลินทรีย์ และการประยุกต์ใช้จุลินทรีย์
2. ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำจุลินทรีย์ และการทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจุลินทรีย์	- บอกความหมาย ประโยชน์และลักษณะของจุลินทรีย์	- ความหมายของจุลินทรีย์ - ประโยชน์ของจุลินทรีย์ - ลักษณะของจุลินทรีย์	- อธิบาย	1 ชั่วโมง 30 นาที	-
2. การทำจุลินทรีย์	- อธิบายการทำจุลินทรีย์	- ความสำคัญในการทำจุลินทรีย์ - การทำจุลินทรีย์ ได้แก่ * จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง * จุลินทรีย์จากจาวปลวก * ฮอร์โมนไข่ * จุลินทรีย์จากหน่อกล้วย	- อธิบาย	1 ชั่วโมง 30 นาที	12 ชั่วโมง
3. การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์	- อธิบายขั้นตอนการจัดทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ - จัดทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์	- การทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ เช่น ยาสระผม ครีมนวด น้ำยาซักผ้า น้ำยาปรับผ้านุ่ม น้ำยาล้างจาน น้ำยาถูพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ น้ำยาเอนกประสงค์ เป็นต้น	- อธิบาย - เอกสารประกอบ - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	24 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**4 ชั่วโมง**	**36 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
2. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
3. ชิ้นงาน/ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำจุลินทรีย์ และการทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์

หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีอีเอ็ม จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน เช่น น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน น้ำยาถูพื้น และน้ำยาล้างห้องน้ำ เป็นต้น ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของสารเคมี เพราะฉะนั้นการนำสิ่งที่มีความปลอดภัยมากกว่ามาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ต่างที่ใช้ในครัวเรือน จะทำให้ไม่ทิ้งสารเคมีตกค้างที่อาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ซึ่งจุลินทรีย์เป็นสิ่งที่สามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนได้อย่างปลอดภัยกว่าและไม่เป็นอันตรายกับสิ่งแวดล้อม

จุลินทรีย์ มีหน้าที่หลัก เป็นผู้ย่อยสลาย สามารถย่อยสลายทุกสิ่งทุกอย่างให้มีขนาดเล็กและกลายเป็นธาตุอาหารที่มีประโยชน์ ทำหน้าที่เปลี่ยนแปลงสารประกอบอินทรีย์ที่มีโครงสร้างซับซ้อนเปลี่ยนแปลงโมเลกุลหนึ่งไปเป็นอีกโมเลกุลหนึ่ง เช่น ย่อยสลายไขมันในน้ำเสียให้กลายเป็นออกซิเจนในน้ำ เป็นต้น ซึ่งจุลินทรีย์มีความสำคัญอย่างมากมาย ทั้งความสำคัญต่อการบำบัดน้ำเสียและกลิ่นเน่าเหม็น การย่อยสลายสารอินทรีย์และเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ดิน การผลิตอาหารทั้งในคนและสัตว์ การผลิตเชื้อเพลิงและวงการอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังสมารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนได้อีกด้วย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีอีเอ็ม เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน รวมทั้งให้ผู้เรียนมีทักษะในการในการทำจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ และเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำจุลินทรีย์ การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์และการจัดการสิ่งแวดล้อม การจัดการขยะ
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำจุลินทรีย์ และการทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การพึ่งพาตนเอง	- อธิบายหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง - ยกตัวอย่างพฤติกรรมของบุคคลที่พึ่งพาตนเองได้	การพึ่งพาตนเองตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	- อธิบาย	1 ชั่วโมง	-
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจุลินทรีย์	- บอกความหมาย ประโยชน์และลักษณะของจุลินทรีย์	- ความหมายของจุลินทรีย์ - ประโยชน์ของจุลินทรีย์ - ลักษณะของจุลินทรีย์	- อธิบาย	1 ชั่วโมง 30 นาที	-
3. การหมักจุลินทรีย์	- อธิบายการหมักจุลินทรีย์	- การหมักจุลินทรีย์	- อธิบาย	1 ชั่วโมง	-
4. การทำจุลินทรีย์ขยายและการหมัก	- อธิบายการทำจุลินทรีย์ขยาย - ทำจุลินทรีย์ขยาย	- ความสำคัญในการทำจุลินทรีย์ - วัสดุ อุปกรณ์ในการทำจุลินทรีย์ขยาย - ขั้นตอนการทำจุลินทรีย์ขยาย - การดูแลจุลินทรีย์ขยาย	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง
5. การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์	- อธิบายขั้นตอนการจัดทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ - จัดทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์	- การทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์ เช่น น้ำยาซักผ้า น้ำยาปรับผ้านุ่ม น้ำยาล้างจาน น้ำยาถูพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ น้ำยา-เอนกประสงค์ เป็นต้น	- อธิบาย - เอกสารประกอบ - ฝึกปฏิบัติ	3 ชั่วโมง	10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6. การรวมกลุ่ม	- อธิบายวิธีการรวมตัว	- หลักการรวมตัวของชุมชน	- อธิบาย	1 ชั่วโมง 30 นาที	-
รวมจำนวนชั่วโมง				**3 ชั่วโมง 30 นาที**	**36 ชั่วโมง 30 นาที**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
2. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
3. ชิ้นงาน/ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติทำจุลินทรีย์ และการทำผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนจากจุลินทรีย์

หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพรและแฟนซี จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

สมุนไพร ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 หมายถึง พืชที่ใช้ ทำเป็นเครื่องยา สมุนไพรกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อชีวิตมนุษย์โดยเฉพาะ ในทางสุขภาพ อันหมายถึงทั้งการส่งเสริมสุขภาพและการรักษาโรค ความหมายของยาสมุนไพรในพระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 ได้ระบุว่า ยาสมุนไพร หมายความว่า ยาที่ได้จากพฤกษาชาติสัตว์หรือแร่ธาตุ ซึ่งมิได้ผสมปรุงหรือแปรสภาพ เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของราก ลำต้น ใบ ดอก ผลฯลฯ ซึ่งมิได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ในทางการค้า สมุนไพรมักจะถูกดัดแปลงในรูปแบบต่างๆ เช่น ถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็กลง บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่ง แต่ในความรู้สึกของคนทั่วไปเมื่อกล่าวถึงสมุนไพร มักนึกถึงเฉพาะต้นไม้ที่นำมาใช้เป็นยาเท่านั้น

สมุนไพรเป็นส่วนหนึ่งในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงสาธารณสุขได้ดำเนินโครงการสมุนไพรกับสาธารณสุขมูลฐาน โดยเน้นการนำสมุนไพรมาใช้บำบัดรักษาโรคในสถานบริการสาธารณสุขของรัฐมากขึ้น และ ส่งเสริมให้ปลูกสมุนไพรเพื่อใช้ภายในหมู่บ้านเป็นการสนับสนุนให้มีการใช้สมุนไพรมากยิ่งขึ้น อันเป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยประเทศชาติประหยัดเงินตราในการสั่งซื้อยาสำเร็จรูปจากต่างประเทศได้ปีละเป็นจำนวนมาก

นอกจากนี้ สมุนไพรยังนำมาใช้จัดทำสบู่ ซึ่งสบู่สมุนไพรแต่ละชนิดมีจุดเด่นที่แตกต่างกันไปตามชนิดของสมุนไพร เช่น สบู่มะขาม จะช่วยสครับผิวและเร่งการผลัดเซลล์ผิวได้เป็นอย่างดี ทำให้ผิวขาวกระจ่างใสและเรียบเนียนยิ่งขึ้น สบู่ขมิ้น จะช่วยฟอกผิวทำให้ผิวนวลใส ช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียสาเหตุของการเกิดสิว เป็นต้น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการทำสบู่สมุนไพรและแฟนซี เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน รวมทั้งให้ผู้เรียนมีทักษะในการในการทำสบู่ และเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสมุนไพร และการทำสบู่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำสบู่สมุนไพรและสบู่แฟนซี

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสบู่	- อธิบายความเป็นมาของสบู่ -บอกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำสบู่ - ทำสบู่กลีเซอรีนใส	- ความเป็นมาของสบู่ - วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำสบู่ - ประโยชน์และสรรพคุณของสมุนไพร - เทคนิคการทำสบู่ - การเก็บรักษา - ประเภทของพิมพ์สบู่ - การทำสบู่กลีเซอรีนใส	- อธิบาย - ชมคลิป	3 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2. การทำสบู่สมุนไพร	- ทำสบู่สมุนไพร - อธิบายสรรพคุณของสบู่สมุนไพรแต่ละชนิด	- การทำสบู่ชนิดต่างๆ เช่น สบู่ฟรุ๊ตตี้ มิวกี้ สบู่ใยบวบ สบู่รังไหม สบู่ขมิ้น สบู่ไพล สบู่ทานาคา สบู่ถ่าน สบู่น้ำผึ้ง สบู่มะขาม สบู่เปลือกมังคุด สบู่ทองคำ สบู่แฟนซี เป็นต้น	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	6 ชั่วโมง	25 ชั่วโมง
3. การดูแลและบรรจุหีบห่อ	- เลือกบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์สบู่ - บอกวิธีการดูแลรักษา	- การเลือกใช้บรรจุหีบห่อสบู่ - การดูแลรักษาสบู่	- อธิบาย - ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**11 ชั่วโมง**	**29 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์
3. วัสดุ อุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ฝึกปฏิบัติ
3. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำสบู่สมุนไพรและแฟนซี

หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพร จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมา

สมุนไพร ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 หมายถึง พืชที่ใช้ ทำเป็นเครื่องยา สมุนไพรกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อชีวิตมนุษย์โดยเฉพาะ ในทางสุขภาพ อันหมายถึงทั้งการส่งเสริมสุขภาพและการรักษาโรค ความหมายของยาสมุนไพรในพระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 ได้ระบุว่า ยาสมุนไพร หมายความว่า ยาที่ได้จากพฤกษาชาติสัตว์หรือแร่ธาตุ ซึ่งมิได้ผสมปรุงหรือแปรสภาพ เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของราก ลำต้น ใบ ดอก ผลฯลฯ ซึ่งมิได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ในทางการค้า จะมีการนำสมุนไพรไปดัดแปลงในรูปแบบต่างๆ เช่น ถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็กลง บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่ง แต่ในความรู้สึกของคนทั่วไปเมื่อกล่าวถึงสมุนไพร มักนึกถึงเฉพาะต้นไม้ที่นำมาใช้เป็นยาเท่านั้น

สมุนไพรเป็นส่วนหนึ่งในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงสาธารณสุขได้ดำเนินโครงการสมุนไพรกับสาธารณสุขมูลฐาน โดยเน้นการนำสมุนไพรมาใช้บำบัดรักษาโรคในสถานบริการสาธารณสุขของรัฐมากขึ้น และ ส่งเสริมให้ปลูกสมุนไพรเพื่อใช้ภายในหมู่บ้านเป็นการสนับสนุนให้มีการใช้สมุนไพรมากยิ่งขึ้น อันเป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยประเทศชาติประหยัดเงินตราในการสั่งซื้อยาสำเร็จรูปจากต่างประเทศได้ปีละเป็นจำนวนมาก

นอกจากนี้ สมุนไพรยังนำมาประกอบอาหารไทย โดยอาหารไทยเป็นอาหารที่มีพืชสมุนไพรเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ ซึ่งหมายถึงพืชผักต่างๆ รวมทั้งเครื่องปรุง เครื่องเทศ ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย การใช้เครื่องเทศนอกจากใช้ในการแต่งกลิ่น รส และเพิ่มสีสันของอาหารแล้ว ยังใช้ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ นอกจากนั้นเครื่องเทศที่ใช้ในอาหารไทยส่วนใหญ่ ยังมีสรรพคุณในทางยา ถือว่าอาหารไทยนั้นเป็นอาหารที่เหมาะสมในการส่งเสริมสุขภาพ

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดหลักสูตรการแปรรูปสมุนไพร โดยเฉพาะตะไคร้ มะนาว และมะนาว ไม่รู้โห่ ซึ่งเป็นสมุนไพรหาง่ายในครัวเรือน เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของเกษตรกรและประชาชนในชุมชน รวมทั้งให้ผู้เรียนมีทักษะในการในการแปรรูป และเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับตะไคร้ มะนาว และมะนาวไม่รู้โห่
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติแปรรูปตะไคร้ มะนาว และมะนาวไม่รู้โห่

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและหรือประชาชนที่สนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับตะไคร้ มะนาว และมะนาวไม่รู้โห่	- จำแนกตะไคร้แต่ละชนิดจากลักษณะ - บอกประโยชน์ของตะไคร้ - บอกพันธุ์มะนาวที่นิยมของไทย - อธิบายสรรพคุณทางยาของมะนาว - อธิบายลักษณะและประโยชน์ของมะนาวไม่รู้โห่	- ชนิดและลักษณะของตะไคร้ - ประโยชน์ของตะไคร้ - พันธุ์และลักษณะของมะนาวที่นิยมปลูกในประเทศไทย - สรรพคุณทางยาของมะนาว - ลักษณะและประโยชน์ของมะนาวไม่รู้โห่	- อธิบาย - ชมคลิป	3 ชั่วโมง	-
2. การแปรรูปตะไคร้	- ทำยาหม่องตะไคร้ - ทำน้ำมันตะไคร้หอม - ทำตะไคร้หอมดับกลิ่น	- การทำยาหม่องตะไคร้ - การทำน้ำมันตะไคร้-หอม - ทำตะไคร้หอมดับกลิ่น	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3. การแปรรูปมะนาว	- ทำมะนาวดอง - ทำมะนาวหยี	- การทำมะนาวดอง - การทำมะนาวหยี	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	5 ชั่วโมง	14 ชั่วโมง
4. การแปรรูปมะนาวไม่รู้โห่	- ทำน้ำมะนาวไม่รู้โห่ปั่น - ทำมะนาวไม่รู้โห่แช่อิ่ม	- ทำน้ำมะนาวไม่รู้โห่ปั่น - ทำมะนาวไม่รู้โห่แช่อิ่ม	- อธิบาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**13 ชั่วโมง**	**27 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. เพาเวอร์พอยท์และคลิป
3. วัสดุอุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติ
2. ชิ้นงาน/ผลงานที่ฝึกปฏิบัติ
3. สังเกตการตอบคำถามระหว่างการจัดกิจกรรม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการแปรรูปตะไคร้ มะนาว และมะนาวไม่รู้โห่

หลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

สมุนไพรและผักพื้นบ้านปลูกแบบธรรมชาติโดยปราศจากสารเคมี ยาปราบศัตรูพืช เป็นทางออกที่จะทำให้คนไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้น พืชผัก สมุนไพรเหล่านี้ นอกจากจะนำมาประกอบเป็นอาหารในชีวิตประจำวันที่ปลอดภัยแล้ว พืชผักบางชนิดยังสามารถนำมาเป็นยาสมุนไพรบำบัดอาการ ป้องกันและรักษาอาการของโรค ใช้บำรุงผิวพรรณ ดูแลสุขภาพของตนเอง คนในครอบครัวและสามารถนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าของชุมชน และสร้างเศรษฐกิจของชุมชนให้มีความมั่นคงต่อไป

ในแต่ละท้องถิ่นมีผักพื้นบ้านและผลไม้ ที่เป็นสมุนไพรไทยที่โดดเด่นของตัวเอง นอกจากหาได้ง่ายและราคาถูกแล้วที่สำคัญมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น พลูคาว มีประโยชน์มากมาย โดยเฉพาะมีฤทธิ์ในการช่วยต่อต้านมะเร็ง ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง ขลู่ ช่วยบำรุงประสาทและเป็นยารักษาโรคเบาหวานและช่วยลดความดันโลหิตได้ จิงจูฉ่าย เป็นพืชที่มีฤทธิ์เย็น มีรสชาติขมเล็กน้อย ให้กลิ่นหอม ยิ่งเมื่อถูกความร้อนกลิ่นจะยิ่งหอมมากขึ้น คนจีนนิยมนำมาปรุงอาหารกินในหน้าหนาวเพราะเชื่อว่าจะช่วยปรับสมดุลภายในร่างกาย ช่วยขับลมในกระเพาะอาหารได้ดีและอ่อมแซบจะช่วยบำรุงเลือด บำรุงกำลัง และบำรุงสายตาได้ดีมาก เป็นต้น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน เพื่อให้ผู้เรียนหรือผู้ไม่มีอาชีพสามารถนำไปสร้างรายได้ เป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้านขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - บอกและหาแหล่งเรียนรู้การแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา สื่อ-อิเล็กทรอนิกส์ เอกสารสถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- บอกชนิดและสรรพคุณทางยาของสมุนไพรและผักพื้นบ้าน - การปลูกขยายพันธุ์สมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- ความรู้เบื้องต้น ชนิด สรรพคุณทางยา และการปลูกขยายพันธุ์เกี่ยวกับสมุนไพรและผักพื้นบ้าน เช่น พลูคาว อ่อมแซบ โสมไทย จิงจูฉ่าย ผักแพว ผักชีฝรั่ง ขลู่ ใบหม่อน เป็นต้น	- ชมคลิป - ดูต้นสมุนไพรจริง	1 ชั่วโมง	-
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำน้ำผักปั่น	- ขั้นเตรียมการทำน้ำปั่นผัก * การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ * ชนิดและสรรพคุณทางยาของผักที่ใช้ปั่น	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		* การล้าง /แช่ทำความสะอาดผัก * ส่วนผสมและขั้นตอนการปั่น	- ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
	- อธิบาย และฝึกปฏิบัติการทำชาสมุนไพร	- ความเป็นมา และประโยชน์ของชา - ขั้นเตรียมการทำชาสมุนไพร * การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ * ชนิดและสรรพคุณทางยาของขลู่ ใบหม่อน ใบเตย ตะไคร้ และรางจืด * การล้าง /แช่ทำความสะอาดผัก * ส่วนผสมและขั้นตอนการทำชา - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	2 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
	- อธิบาย และฝึกปฏิบัติการทำแชมพูสระผมจากสมุนไพรสกัดด้วยน้ำ	- ชนิดและสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่ใช้บำรุงผมและหนังศีรษะ เช่น บอระเพ็ด ขิง อัญชัญ ใบบัวบก ว่านหางจระเข้ มะกรูด ใบฝรั่ง - การสกัดสมุนไพร บอระเพ็ด ขิง อัญชัญ ใบบัวบก ว่านหางจระเข้ มะกรูด ใบฝรั่ง - ขั้นเตรียมการทำแชมพูสมุนไพร	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- อธิบาย และฝึกปฏิบัติการทำครีมนวดสมุนไพรสกัดด้วยน้ำ	- สารที่ใช้ทำครีมนวด - ขั้นเตรียมการทำครีมนวด	- บรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำยำสมุนไพร	- วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ - สรรพคุณสมุนไพรที่ใช้ - การทำความสะอาดสมุนไพรที่ใช้ - การทำน้ำยำ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน * การคิดคำนวณต้นทุนการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	3 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน			
รวมจำนวนชั่วโมง				**14 ชั่วโมง**	**26 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1 . เอกสาร / ใบความรู้

2 . ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้

3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติแปรรูปสมุนไพรและผักพื้นบ้าน

หลักสูตรการสกัดสมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

น้ำมันหอมระเหย เป็นสารอินทรีย์ที่พืชผลิตขึ้นตามธรรมชาติ เก็บไว้ตามส่วนต่างๆ เช่น กลีบดอก ผิวของผล เกสร ราก เปลือกของลำต้น หรือยางที่ออกมาจากเปลือก น้ำมันมีลักษณะเป็นของเหลวไม่เหนียวเหนอะหนะเหมือนน้ำมันพืช มีกลิ่นหอมระเหยง่าย เวลาที่ได้รับความร้อนของน้ำมันหอมระเหยจะระเหยออกมาเป็นไอ ทำให้ได้กลิ่นหอม กลิ่นของน้ำมันหอมระเหยในส่วนของดอกไม้มีบทบาทสำคัญในการช่วยดึงดูดแมลงมาผสมเกสร ปกป้องการรุกรานจากศัตรู และรักษาความชุ่มชื้นแก่พืช สำหรับประโยชน์ต่อมนุษย์ น้ำมันระเหยมีคุณสมบัติในการฆ่าเชื้อโรค บรรเทาอาการอักเสบหรือลดบวม คลายเครียด หรือกระตุ้นให้สดชื่น ทั้งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันหอมระเหยแต่ละชนิด

การสกัดสมุนไพรมีหลายวิธี ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อน และใช้ความร้อน ขึ้นอยู่กับกลุ่มสารที่ต้องการสกัดและนำไปใช้ วิธีที่ไม่ใช้ความร้อน เช่น การหมักในตัวทำละลายต่างๆ การบีบยา ส่วนใหญ่จะใช้สกัดสารที่ไม่ทนต่อความร้อน หรือต้องการรักษาพวกวิตามินต่างๆ หรือต้องการให้ได้สารสกัดที่กลิ่นไม่เปลี่ยนแปลง เช่น การสกัดน้ำมันมะพร้าวแบบสกัดเย็นโดยใช้วิธีหมัก หรือบีบน้ำกะทิออกจากเนื้อมะพร้าวก่อนนำไปตกตะกอน เพื่อให้ได้น้ำมันออกมา น้ำมันมะพร้าวที่สกัดแบบเย็นนี้ จะเรียกว่าน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ซึ่งจะมีลักษณะใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน มีกลิ่นหอมของมะพร้าว และยังคงวิตามินอยู่มากกว่าการสกัดน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากสกัดแบบร้อน ซึ่งน้ำมันที่ได้จะมีสีเหลืองและไม่มีกลิ่นหรือกลิ่นเปลี่ยนไป

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น เพื่อให้ผู้เรียนหรือผู้ไม่มีอาชีพสามารถนำไปสร้างรายได้ เป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการสกัดสมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงามขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

2. ได้รับการฝึกปฏิบัติในการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - บอกและหาแหล่งเรียนรู้การทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- อธิบายประโยชน์หรือคุณค่าของการสกัดแบบเย็นและแบบร้อน - เลือกมะพร้าวในการสกัดน้ำมัน - อธิบายและฝึกปฏิบัติการสกัดน้ำมันมะพร้าว	- ประโยชน์หรือคุณค่าของการสกัดแบบเย็นและแบบร้อน - ขั้นตอนการสกัดน้ำมันมะพร้าวแบบเย็น - ขั้นตอนการสกัดน้ำมันมะพร้าวแบบร้อน	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	3 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- อธิบาย สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำสเปรย์ดับกลิ่น และสเปรย์ไล่ยุงจากการสกัดน้ำมันหอมระเหยแบบกลั่นไอน้ำ และการหมักสมุนไพรไล่ยุง	- รูปแบบการสกัดสมุนไพร 4 แบบ การ คั้นน้ำสด การต้ม การใช้น้ำมัน และการใช้แอลกอฮอร์ - ประเภทของสมุนไพรที่จะนำมาสกัด เช่น มะกรูด ตะไคร้หอม - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ขั้นตอนการสกัดน้ำมันหอมระเหยแบบกลั่นไอน้ำ - การทำสเปรย์ดับกลิ่นและสเปรย์ไล่ยุง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง
	- อธิบาย สาธิตและฝึกปฏิบัติการการทำน้ำมันบำรุงเส้นผม - ผิว จากสมุนไพรสกัดด้วยน้ำมันมะพร้าว	- ประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าว - ขั้นตอนการทำน้ำมันบำรุงเส้นผม * การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ * สมุนไพรที่ใช้ในการสกัด เช่น มะกรูด บอระเพ็ด ขิง ใบบัวบก ใบฝรั่ง ว่านหางจระเข้ * ขั้นตอนการสกัดน้ำมันสมุนไพร ได้แก่ มะกรูด บอระเพ็ด ขิง ใบบัวบก ใบฝรั่ง	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ว่านหางจระเข้ * วิธีทำน้ำมันบำรุงเส้นผม - การบรรจุหีบห่อ			
	- อธิบาย สาธิตและฝึกปฏิบัติการสกัดน้ำมันไพล	- ชนิดและสรรพคุณทางยาของไพลและขมิ้น - สรรพคุณของน้ำมันไพล - ขั้นตอนการสกัดน้ำมันไพล	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุน กำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น * การคิดคำนวณต้นทุนการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัด	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		สมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น			
รวมจำนวนชั่วโมง				**12 ชั่วโมง**	**28 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1 . เอกสาร / ใบความรู้

2 . ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้

3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการทำน้ำมันหอมระเหยและสกัดสมุนไพรด้วยน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นทุกขั้นตอนทุกคน

หลักสูตรอัญชันชวนชิม จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

อัญชัน เป็นพืชปลูกได้ทั่วไปในเขตร้อน จึงหาได้ง่าย และที่รู้จักกันเป็นอย่างดีถึงสรรพคุณและประโยชน์ใช้สอยที่ได้จากทุกส่วนของต้นอัญชัญ โดยเฉพาะดอกอัญชัญที่คนส่วนใหญ่มีความรู้ถึงการนำสีของดอกอัญชันไปใส่ในขนมและอาหารคาวหวานตามความต้องการและให้สีสันสวยงาม น่ารับประทาน ซึ่งอัญชัญมีสรรพคุณทางยาอีกมากมาย

สรรพคุณที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพราะมีสารที่ชื่อว่า “แอนโทไซยานิน” (Anthocyanin) ซึ่งมีหน้าที่ไปช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ทำให้เลือดไปเลี้ยงส่วนต่างๆ ได้ดีมากขึ้น เช่น ไปเลี้ยงบริเวณรากผม ซึ่งช่วยทำให้ผมดกดำ เงางาม หรือไปเลี้ยงบริเวณดวงตาจึงช่วยบำรุงสายตาไปด้วยในตัว หรือไปเลี้ยงบริเวณปลายนิ้วมือ ซึ่งก็จะช่วยแก้อาการเหน็บชาได้ด้วย และที่สำคัญสารนี้ยังมีความโดดเด่น นั่นก็คือช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดเส้นเลือดอุดตันได้ และการ “กินดอกอัญชันทุกวัน วันละหนึ่งดอก” จะช่วยป้องกันโรคเส้นเลือดสมองตีบได้อีกด้วย

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เห็นถึงความสำคัญของสรรพคุณที่ได้จากดอกอัญชัน และตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัญ เพื่อให้ผู้เรียนที่ไม่มีอาชีพเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ หรือสามารถนำไปสร้างรายได้ เป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรอัญชันชวนชิมขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติทำขนมหวานจากดอกอัญชัน

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - บอกและหาแหล่งเรียนรู้ การทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสารสถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	-
	- บอกสรรพคุณและประโยชน์ของอัญชัน - เลือกดอกอัญชัญสำหรับการทำขนม - อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำขนมช่อม่วง - อธิบายขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น	- สรรพคุณและประโยชน์ของอัญชัน - วิธีการเลือกใช้ดอกอัญชัน - วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมช่อม่วง - ขั้นตอนการทำขนมช่อม่วง * การทำไส้ * การเตรียมแป้ง * การขึ้นรูป * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่าขนมช่อม่วง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้ - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมชั้น - ขั้นตอนการทำขนมชั้น * การเตรียมแป้ง * การกวน * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่าขนมชั้น - การบรรจุหีบห่อ			
	- อธิบายขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ * การทำไส้ * การเตรียมแป้ง * การหยอดแป้ง - การเพิ่มมูลค่าการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำลอดช่อง	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำลอดช่อง - ขั้นตอนการทำลอดช่อง * การเตรียมแป้ง * การกวนแป้ง * การหยอดตัวลอดช่อง - การเพิ่มมูลค่าลอดช่อง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวธัญพืช	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวธัญพืช	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
		- ขั้นตอนการทำข้าว	- ซักถาม		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เหนียวธัญพืช * การเตรียมธัญพืช * การมูลข้าวเหนียว - การเพิ่มมูลค่าข้าวเหนียวธัญพืช - การบรรจุหีบห่อ	- ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำบุหลันดันเมฆ	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำบุหลันดันเมฆ - ขั้นตอนการบุหลันดันเมฆ * การทำไส้ * การเตรียมแป้ง * การขึ้นรูป - การเพิ่มมูลค่าบุหลันดันเมฆ - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำม่วงมณี	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำม่วงมณี - ขั้นตอนการทำม่วงมณี * การเตรียมสาคู * การปั้น,การคลุก - การเพิ่มมูลค่าม่วงมณี - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำตะโก้อัญชัน	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำตะโก้อัญชัน - ขั้นตอนการทำตะโก้อัญชัน * การเตรียมแป้ง * การกวนตัวและหน้ากะทิ	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
		- การเพิ่มมูลค่าตะโก้อัญชัน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- การบรรจุหีบห่อ			
3. การบริหารจัดการในอาชีพการการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุน กำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน * การคิดคำนวณต้นทุน * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการทำขนมหวานจากดอกอัญชัน	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**11 ชั่วโมง**	**29 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติทำขนมหวานจากดอกอัญชัน

หลักสูตรหน่อไม้เหมันต์ จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

หน่อไม้ เป็นผลผลิตจากไผ่ เป็นไม้ยืนต้นมีอายุยืนยาว ใช้รับประทาน เนื้อแน่นฉ่ำน้ำ มีสีขาว มีรสชาติหวานกรอบ ควรต้มให้สุกก่อนนำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้หลายเมนู หน่อไม้มีปลูกหลายสายพันธุ์ที่นิยมรับประทานคือ ไผ่รวก ไผ่ตง ไผ่หวาน หน่อไม้มีคุณค่าทางอาหารสูง ทั้งโปรตีน วิตามินและที่สำคัญมีกรดอะมิโนที่ร่างกายผลิตเองไม่ได้ ต้องนำเข้าสารอาหารจากอาหารประเภทต่างๆ นอกจากนั้นหน่อไม้ยังมีกากใยอาหารที่ช่วยให้ร่างกาย นำกากและสารพิษออกสู่ภายนอกได้เร็วโดยการดูดน้ำและเพิ่มปริมาตรให้ตัวกากให้มากขึ้น จนร่างกายต้องส่งออกฉับพลัน

จากการสังเกตพื้นที่ทำการเกษตรนอกจากปลูกพืชผักแล้วส่วนใหญ่บริเวณโดยรอบพื้นที่จะมีการปลูกต้นไผ่เพื่อทำเป็นแนวเขตพื้นที่ และเกษตรกรบางคนปลูกเพื่อจำหน่ายโดยตรง จากการที่มีฝนตกต่อเนื่องในระยะที่ผ่านมา ทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่มีความชุ่มชื้นเป็นผลดีกับไผ่ที่เกษตรกรได้เพาะปลูกเริ่มแตกหน่อออกจากพื้นดินเป็นจำนวนมาก

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เห็นช่องทางการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร ให้เกษตรกรที่ปลูกไผ่หรือชาวบ้านสามารถนำไปประกอบอาชีพ หรือสามารถนำไปสร้างรายได้ เป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรหน่อไม้เหมันต์ขึ้น

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติแปรรูปอาหารจากหน่อไม้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - บอกและหาแหล่งเรียนรู้การแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ต่างๆ - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- บอกประโยชน์และผลเสียของการแปรรูปอาหาร - อธิบายหลักการแปรรูปอาหาร - บอกชนิดและประโยชน์ของหน่อไม้ - การเลือกหน่อไม้สำหรับการแปรรูป	- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร * ประโยชน์และผลเสียของการแปรรูปอาหาร * หลักการแปรรูปอาหาร * ชนิดและประโยชน์ของหน่อไม้ * วิธีการเลือกใช้หน่อไม้	- บรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	-
	- อธิบายขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้หยอง	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้หยอง - ขั้นตอนการทำหน่อไม้หยอง * การต้ม * การทุบฝอย	- บรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		* การทอด - การเพิ่มมูลค่าหน่อไม้หยอง - การบรรจุหีบห่อ	- ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
	- อธิบายขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้พะโล้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้พะโล้ - ขั้นตอนการทำหน่อไม้พะโล้ * การต้ม * การตาก * การทำเครื่องต้ม - การเพิ่มมูลค่าหน่อไม้พะโล้ - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	30 นาที	4 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้ดอง	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้ดอง - การทำหน่อไม้ดอง - การเพิ่มมูลค่าการทำหน่อไม้ดอง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	30 นาที	2 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้หญ้านาง	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้หญ้านาง - ขั้นตอนการทำหน่อไม้หญ้านาง * การต้ม * การเผา - การเพิ่มมูลค่าการทำหน่อไม้หญ้านาง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	30 นาที	2 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำทอดมันหน่อไม้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำทอดมันหน่อไม้	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ขั้นตอนการทำทอดมันหน่อไม้ * การทำเครื่องแกง * การนวด * การทอด - การเพิ่มมูลค่าการทำทอดมันหน่อไม้ - การบรรจุหีบห่อ	- ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำขนมหน่อไม้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในขนมหน่อไม้ - ขั้นตอนการทำขนมหน่อไม้ * การเตรียมแป้ง * การเตรียมหน่อไม้สับ * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่าการทำขนมหน่อไม้ - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้ฮ่องเต้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้ฮ่องเต้ - ขั้นตอนการทำหน่อไม้ฮ่องเต้ * การเตรียมแป้ง * การห่อ * การทอด - การเพิ่มมูลค่าหน่อไม้ฮ่องเต้ - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
	- อธิบายขั้นตอน และฝึกปฏิบัติการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้	-บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ขั้นตอนการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้ * การเตรียมแป้งปั้น * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่ากุ๋ยช่ายหน่อไม้ - การบรรจุหีบห่อ	- ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
3. การบริหารจัดการในอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยง - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ * การคิดคำนวณต้นทุนการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้ - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**11 ชั่วโมง**	**29 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จำนวน 40 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรที่อยู่ในพื้นที่นำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต ช่วยเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรไว้บริโภคในครัวเรือนเป็นเวลานานโดยไม่เน่าเสียทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีรูปแบบและรสชาติแตกต่างจากเดิม ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร เพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร ทำให้บริโภคสะดวกและง่ายขึ้น

ศูนย์ฝึกและพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมวัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เห็นถึงความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร เพื่อให้ผู้เรียนหรือผู้ไม่มีอาชีพสามารถนำไปสร้างรายได้ โดยใช้ผลผลิตที่ตนเองมี เพื่อเป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมที่ยั่งยืนได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้
2. ได้รับการฝึกปฏิบัติแปรรูปอาหารจากหน่อไม้

กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรหรือประชาชนที่มีความสนใจ จำนวน 20 คน

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางเกษตร	- บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการ	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	- ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสารสถานประกอบการ สถานที่จัด	2 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - บอกและหาแหล่งเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - ร่วมอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	- แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	จำหน่าย - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำกระเจี๊ยบอบแห้ง	- สรรพคุณและประโยชน์ของกระเจี๊ยบเขียว - วิธีการเลือกใช้กระเจี๊ยบเขียว - วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำกระเจี๊ยบอบแห้ง - ขั้นตอนการทำกระเจี๊ยบอบแห้ง * การตัดแต่ง * วิธีการอบแห้ง - การเพิ่มมูลค่ากระเจี๊ยบอบแห้ง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำหน่อไม้นึ่ง	- วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำหน่อไม้นึ่ง - ขั้นตอนการทำหน่อไม้นึ่ง * การเลือกหน่อไม้ * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่าหน่อไม้นึ่ง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำกล้วยทอด	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำกล้วยทอด	- บรรยาย และสาธิต	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ขั้นตอนการทำกล้วยทอด * การเลือกกล้วย * การเตรียมแป้ง * การทอด - การเพิ่มมูลค่ากล้วยทอด - การบรรจุหีบห่อ	- ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้		
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำมะนาวดอง	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำมะนาวดอง - ขั้นตอนการทำมะนาวดอง * การเลือกมะนาว * การเตรียมน้ำดองมะนาว - การเพิ่มมูลค่ามะนาวดอง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำขิงดอง	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขิงดอง - ขั้นตอนการทำขิงดอง * การเตรียมขิง * การทำน้ำดอง - การเพิ่มมูลค่าขิงดอง - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำผักดองรวม	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำผักดองรวม - ขั้นตอนการทำผักดองรวม * การเตรียมผักชนิดต่างๆ * การทำน้ำดองผัก - การเพิ่มมูลค่าผักดองรวม - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำขนมบ้าบิ่น	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในขนมขนมบ้าบิ่น - ขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น * การเตรียมแป้ง * การผสมแป้ง - การเพิ่มมูลค่าขนมบ้าบิ่น - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำขนมเบื้องญวน	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมเบื้องญวน - ขั้นตอนการทำขนมเบื้องญวน * การเตรียมแป้ง * การเตรียมไส้ - การเพิ่มมูลค่าขนมเบื้องญวน - การบรรจุหีบห่อ	- บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
	- อธิบายและฝึกปฏิบัติการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้	- วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้ - ขั้นตอนการทำกุ๋ยช่ายหน่อไม้ * การเตรียมแป้งปั้น * การนึ่ง - การเพิ่มมูลค่ากุ๋ยช่ายหน่อไม้ - การบรรจุหีบห่อ	-บรรยาย และสาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ซักถาม - ให้บันทึกผลการเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในอาชีพการแปรรูปอาหารจากหน่อไม้	- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - คิดคำนวณต้นทุน กำไร/ขาดทุน - วางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิต - สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร * การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร * การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร * การคิดคำนวณต้นทุนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร * การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	- ศึกษาข้อมูลจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ - แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง				**12 ชั่วโมง**	**28 ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD, DVD, อินเทอร์เน็ต
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และผ่านการฝึกปฏิบัติแปรรูปอาหารจากหน่อไม้

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

1. นายสังข์ กาญจนเพิ่มพูน	ผู้อำนวยการ ศฝก.
2. นางสาวไพจิตร คงแก้ว	รองผู้อำนวยการ ศฝก.
3. นางทิพวรรณ สิทธิรังสรรค์	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาวิชาการ

ผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นางสาวจรรยา สิงห์ทอง
2. นางจิตรวรรณ ดิษฎา
3. นายจรูญ ชุมศรี
4. นางสาวฐิติรัตน์ อุบล
5. นางสาวทิพย์วิมล หมื่นเตียง
6. นายสรรทัศน์ บุญมา
7. เรือโทศุภชัย เกิดเจริญพร
8. นายยิ่งยศ อึงใจภักดี
9. นายพนธกร นวลแย้ม
10. นายจีระศักดิ์ เอมศิริ
11. นางสาวปิยนุช สุวรรณประเสริฐ
12. นางสาวต้องตา ธีรรัตนศิวกุล
13. นางสาวพงษ์จันทร์ จันทยศ
14. เรือเอกวิเศษ ศรีธรรมา
15. นายบุญนาค ภัทรวิศิษฐ์กุล
16. นายอนุสรณ์ สายนภา
17. นางอุไร กันทะคำ
18. นางสาวกรรณิกา รุ่งโรจน์
19. นางโบตั๋น พลเพ็ง
20. นางวลี วรรณศิลป์

ผู้รวบรวมและจัดทำเอกสาร

นางสาวจรรยา สิงห์ทอง งานพัฒนาหลักสูตร

ออกแบบปก

นางสาวฐิติรัตน์ อุบล นักวิชาการเกษตร

เข้าเล่มเอกสาร

นายพรพิทักษ์ คุณความดี พนักงานบริการสื่อ

“การให้การศึกษาอีกขั้นหนึ่ง คือ การสอนและการฝึกฝน ให้เรียนรู้วิทยาการที่ก้าวหน้าขึ้นไป พร้อมทั้งการฝึกฝนให้รู้จักใช้เหตุผล สติปัญญา และหาหลักการชีวิต เพื่อให้สามารถสร้างสรรค์ความเจริญงอกงาม ทั้งทางกายและทางความคิด ผู้ทำงานด้านการศึกษาจึงมีความสำคัญเป็นพิเศษและได้รับความยกย่องเป็นอย่างสูงตลอดมาในฐานะที่เป็นผู้ให้ชีวิตจิตใจตลอดจนความเจริญทุกอย่างแก่อนุชน...”

พระบรมราโชวาทในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่
บัณฑิตวิทยาลัยวิชาการศึกษาประสานมิตร 29 พฤศจิกายน 2514