

หลักสูตรการทำหอมและกระเทียมดองสามารถ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก  
จำนวน ๖ ชั่วโมง

## ความเป็นมา

หอม และกระเทียม เป็นพืชตระกูลที่มีกลิ่นหอม มีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียมานานกว่า ๖,๐๐๐ ปี มีประวัติการใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหาร ประกอบกับมีสรรพคุณทางยา จึงถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลาย สารสำคัญที่พบในกระเทียม ประกอบด้วย สารในกลุ่มซัลเฟอร์ ซึ่งสารนี้ทำให้มีกลิ่นเฉพาะ และมีคุณสมบัติต้านจุลชีพ สารอัลลิซิน (Allicin) พบ ๗๐-๘๐% นอกจากนี้ ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระอื่นๆ เช่น สารเคอเวอซิติน สาร S-allyl-L-cysteines (SAC) อีกทั้ง หอมและ กระเทียม เป็นสมุนไพรสร้อน บำรุงไฟธาตุ ช่วยในเรื่องโรคที่เกิดจากการกำเริบของลม เช่น ท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยย่อย การศึกษาในปัจจุบันพบว่า มีฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอล ลดการแข็งตัวของเลือด ลดความดัน ลดการปวดเกร็ง ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย รา และไวรัส ต้านมะเร็ง เป็นต้น

เพื่อเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มพัฒนาสตรี กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีเวลาว่างในการทำงาน ในการนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำ หลักสูตร “การทำหอมและกระเทียมดองสามารถ” ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้ที่สนใจในการเข้าร่วมอบรม เพื่อที่จะได้นำความรู้ในการทำหอมและกระเทียมดองไปประกอบอาชีพเสริม หรือประกอบอาชีพหลักต่อไป เป็นรายได้เสริมอีกทางเลือกหนึ่ง หรือเก็บเอาไว้ รับประทานเองเพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง  
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหอมและกระเทียมดองสามารถ จำนวน ๑ ชั่วโมง
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
๒. โครงการประกอบอาชีพการทำหอมและกระเทียมดองสามารถ จำนวน ๑ ชั่วโมง
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง
  - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
๔. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหอมและกระเทียมดองสามารถ จำนวน ๓ ชั่วโมง
  - ประวัติของกระเทียมดอง
  - อุปกรณ์การทำหอมและกระเทียมดองสามารถ
  - วิธีการทำหอมและกระเทียมดองสามารถ
  - การออกแบบบรรจุภัณฑ์

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ