

**หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำดื่มสมุนไพรจากดอกอัญชัน**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มพาณิชยกรรม และการบริการ**  
**สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่สมัยโบราณ ในปัจจุบันมีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้นานสมุนไพรมากขึ้น การทำน้ำสมุนไพรเป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาล และเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิด ถ้าจะรับประทานสด ๆ จะมีรสเฝื่อนขม กลิ่นแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสมุนไพรพื้นบ้านซึ่งไม่มีราคา ให้มีคุณค่าและราคา มากยิ่งขึ้น สมุนไพรเป็นสิ่งมหัศจรรย์จากธรรมชาติ ที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการศึกษา ข้อมูล และนำมาใช้อย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยในการดูแลสุขภาพกาย-ใจ ได้เป็นอย่างดี

จากการศึกษาประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำสมุนไพรจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการรักษา และช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวในเบื้องต้นได้ ดังนั้น จึงได้เห็นความสำคัญของพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น เพื่อรวบรวมสมุนไพรพื้นบ้านในท้องถิ่นที่สามารถรักษา และบรรเทาโรคเบื้องต้นดังกล่าวได้ และเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีรายได้หลักสูตรน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพมี ดังนี้ น้ำพอกทอง, น้ำตะไคร้, น้ำเสาวรส, น้ำมะตูม, น้ำใบเตย, น้ำเก็กฮวย, น้ำดอกอัญชัน, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำมะเขือเทศ, น้ำใบยานาง เป็นต้น ต่างก็เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีคุณประโยชน์ทางอาหารมากมาย จึงถือได้ว่าน้ำสมุนไพรดังกล่าว เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ตลาดสมุนไพรขาดไม่ได้ และผู้บริโภคก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย** เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**กลุ่มเป้าหมาย** มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา** จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร(น้ำกระเจี๊ยบ)
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
  - การบรรจุภัณฑ์
  - การส่งเสริมการขายสินค้าทางออนไลน์
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร (น้ำกระเจี๊ยบ)
  ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการคัดเลือกสมุนไพร
    - เพื่อใช้ในการทำน้ำสมุนไพร
  ๒. กระบวนการทำน้ำสมุนไพร
    - เทคนิคการต้มน้ำสมุนไพร
    - ส่วนผสม
    - ขั้นตอนการกรองน้ำสมุนไพร
    - การเก็บรักษาน้ำสมุนไพร
  ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร(น้ำกระเจี๊ยบ)
    - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
    - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ

- การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
- ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้า

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนรู้ ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและออกแบบหน้าการทำขนมสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ อย่างน้อย ๕ แบบ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
๒. แบบสำรวจความต้องการ
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ
๔. แบบติดตามผู้เรียน การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขายการทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายการทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน</p>	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการขายการทำ น้ำสมุนไพร จากดอกอัญชัน ได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร จากดอกอัญชัน ได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำ สมุนไพร จากดอกอัญชัน ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการขายการทำ น้ำสมุนไพร จากดอกอัญชัน) ได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การขาย การทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพการทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการ ประกอบ อาชีพ การขาย การทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตาม ลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๒๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการขายการทำน้ำสมุนไพรจากดอกอัญชัน	๒.๑ บอกการคัดเลือกสมุนไพร เพื่อใช้ในการทำน้ำสมุนไพรได้ ๒.๒ บอกกระบวนการทำน้ำสมุนไพร ๒.๓ บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ได้ ๒.๔ บอกการสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ตได้	๒.๑ อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ๒.๒ วิธีการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ - เทคนิคการต้มน้ำสมุนไพร - ส่วนผสม - ขั้นตอนการกรองน้ำสมุนไพร - การเก็บรักษาน้ำสมุนไพร ๒.๓ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๒.๔ การสร้างเพจสำหรับการขาย สินค้าทางอินเทอร์เน็ต	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำ น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำสมุนไพร เพื่อสุขภาพพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทาง อินเทอร์เน็ต ได้	๓๐ นาที	๓ ชม
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายการทำน้ำ สมุนไพรจากดอกอัญชัน	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	๑๐ นาที	๑.๓๐ ชม.

	<p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า</p>	<p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำขนม สมุนไพรรเพื่อสุขภาพ</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
<b>รวม</b>				๑ ชม.	๕ ชม.