

## หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำดื่มสมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก็กฮวย)

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชยกรรม และการบริการ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

### ความเป็นมา

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่สมัยโบราณ ในปัจจุบันมีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรมากขึ้น การทำน้ำสมุนไพรเป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาล และเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิด ถ้าจะรับประทานสด ๆ จะมีรสฝืดขม 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 โดยมีรายได้อีกหลักสูตรน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพมี ดังนี้ น้ำฟักทอง, น้ำตะไคร้, น้ำเสาวรส,น้ำมะตูม, น้ำใบเตย, น้ำเก็กฮวย,น้ำดอกอัญชัน, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำมะเขือเทศ, น้ำใบยานาง เป็นต้น ต่างก็เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีคุณประโยชน์ทางอาหารมากมาย จึงถือได้ว่าน้ำสมุนไพรดังกล่าว เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ตลาดสมุนไพรขาดไม่ได้ และผู้บริโภคก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย** เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**กลุ่มเป้าหมาย** มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา** จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

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

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

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนรู้ ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและออกแบบหน้าการทำขนมสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้ อย่างน้อย 5 แบบ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
2. แบบสำรวจความต้องการ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบติดตามผู้เรียน การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขายการทำน้ำสมุนไพร(กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายการทำน้ำสมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย)	<p>1.1 บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการขายการทำ น้ำสมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย) ได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำสมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย) ได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำ สมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย) ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพการขายการทำ น้ำสมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย) ได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การขาย การทำน้ำสมุนไพร(กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย)</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพการทำน้ำสมุนไพร(กระเจี๊ยบ,มะตูม, ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย)</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบ อาชีพ การขาย การทำน้ำสมุนไพร(กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก๊กฮวย)</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตาม ลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการขายการทำน้ำสมุนไพร(กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก็กฮวย)	<p>2.1 บอกการคัดเลือกสมุนไพร เพื่อใช้ในการทำน้ำสมุนไพรได้</p> <p>2.2 บอกกระบวนการทำน้ำสมุนไพร</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ได้</p> <p>2.4 บอกการสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ตได้</p>	<p>2.1 อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ</p> <p>2.2 วิธีการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เทคนิคการต้มน้ำสมุนไพร</li> <li>- ส่วนผสม</li> <li>- ขั้นตอนการกรองน้ำสมุนไพร</li> <li>- การเก็บรักษาน้ำสมุนไพร</li> </ul> <p>2.3 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>2.4 การสร้างเพจสำหรับการขาย สินค้าทางอินเทอร์เน็ต</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำ น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำสมุนไพร เพื่อสุขภาพพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>2.5 จัดให้ผู้เรียนสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทาง อินเทอร์เน็ต ได้</p>	30นาที	3 ชม
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายการทำน้ำ สมุนไพร (กระเจี๊ยบ,มะตูม,ตะไคร้,ใบเตย,เก็กฮวย)	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p>	10 นาที	1.30 ชม.

	<p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการ ตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายการทำขนมสมุนไพรเพื่อสุขภาพ</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
<b>รวม</b>				1 ชม.	5 ชม.