

หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติ ที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่สมัยโบราณในปัจจุบัน มีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรมากขึ้นการทำน้ำสมุนไพร เป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาลและเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิดถ้าจะรับประทานสดๆ จะมีรสเผ็ดขมกลืนแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่สมุนไพรพื้นบ้านซึ่งไม่มีราคาให้มีคุณค่าและราคามากขึ้น

สมุนไพรเป็นสิ่งมหัศจรรย์จากธรรมชาติ ที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านศึกษาอย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยดูแลสุขภาพกาย-ใจ จากการศึกษา ประชาชนในอำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์ ประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำสมุนไพร จึงเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งในการรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวในเบื้องต้นได้ทั้งนั้น ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองบุรีรัมย์ ได้เห็นความสำคัญของพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น เพื่อรวบรวมสมุนไพรพื้นบ้านในท้องถิ่นที่สามารถรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวได้และเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพ ของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้หลักสูตรน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ดังนี้ น้ำใบเตยและน้ำกระเจียบ เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีประโยชน์ทางอาหารมากมาย จึงถือได้ว่าน้ำสมุนไพรดังกล่าวเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ตลาดสมุนไพรขาดไม่ได้และผู้บริโภคก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ชุมชน และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- | | | |
|------------|---|---------|
| จำนวน | ๖ | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | ๒ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ	๑. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ ๒. วิธีการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ - น้ำใบเตย - น้ำกระเจียว	๑. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ ๑.๑ ใบเตยหอม ๑.๒ ดอกกระเจียวสด แกะเมล็ด ๑.๓ เกลือ ๑.๔ น้ำตาลทราย ๑.๕ น้ำเปล่า ๑.๖ น้ำแข็ง ๒. วิธีการทำน้ำใบเตย ๒.๑ ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นท่อน ๒.๒ ต้มน้ำจนเดือด ใส่ใบเตยลงไป ต้มไปเรื่อย ๆ จนเดือดและน้ำเปลี่ยนสี ตักเอาใบเตยออก ปิดเตา ๒.๓ ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไป นิดหน่อย คนจนน้ำตาลละลาย ตักใส่แก้วน้ำแข็ง จัดเสิร์ฟ ๓.วิธีทำน้ำกระเจียว ๓.๑ นำดอกกระเจียวแห้งมาล้างน้ำให้สะอาด ล้างฝุ่นออก สะเด็ดน้ำให้แห้ง ๓.๒ ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ และดอกกระเจียวแห้งที่เตรียมไว้ ๓.๓ ต้มประมาณ ๒๐ นาที ดูให้น้ำออกเป็นสีแดงสดดี หรือดูสีดอกกระเจียวที่ต้ม ถ้าสีซีดลง ตักดอกกระเจียวออก ๓.๔ ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนให้ละลาย ลองชิมรสเติมหวานเค็มได้ตามชอบ ๓.๕ นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง น็อกด้วยน้ำเย็น น้ำแข็ง เพื่อเป็นการพลาสเจอร์ไรซ์ และจะทำให้ น้ำหวานเก็บได้นานขึ้น ๓.๖ กรอกใส่ขวดที่เตรียมไว้ น็อกน้ำเย็นอีกรอบ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของ วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพและฝึกขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรรักษาสุขภาพ		๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเลสถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย	๑ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อคลิปวิดีโอ
๓. วิทยาการ

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ