

หลักสูตรการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติ ที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่สมัยโบราณในปัจจุบัน มีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรมากขึ้นการทำน้ำสมุนไพร เป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาลและเกลือ เพื่อให้รสชาติน่ารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิดถ้าจะรับประทานสดๆ จะมีรสเผ็ดขมกลืนแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่สมุนไพรพื้นบ้านซึ่งไม่มีราคาให้มีคุณค่าและราคามากขึ้น

สมุนไพรเป็นสิ่งมหัศจรรย์จากธรรมชาติ ที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านศึกษาอย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยดูแลสุขภาพกาย-ใจ จากการศึกษา ประชาชนในอำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร ประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำสมุนไพร จึงเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งในการรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวในเบื้องต้นได้ทั้งนั้น ดังนั้น กศน.อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร ได้เห็นความสำคัญของพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น เพื่อรวบรวมสมุนไพรพื้นบ้านในท้องถิ่นที่สามารถรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวได้และเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพ ของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้หลักสูตรน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ดังนี้ น้ำเก๊กฮวยและน้ำกระเจี๊ยบ เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีประโยชน์ทางอาหารมากมาย จึงถือได้ว่าน้ำสมุนไพรดังกล่าวเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ตลาดสมุนไพรขาดไม่ได้และผู้บริโภคก็หาได้ง่ายในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาค้น ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาค้นหาไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 6 ชั่วโมง

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
 - 1.2 วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพได้ทักษะในการประกอบอาชีพวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
 - 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น วิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตร การทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อ สุขภาพ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพร เพื่อสุขภาพ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพธุรกิจ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถาน ประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ใน อาชีพที่ตัดสินใจเลือก	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำน้ำ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ 2. วิธีการทำน้ำสมุนไพรเพื่ออาชีพ - น้ำเก๊กฮวย - น้ำกระเจียว	1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตร วิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อ สุขภาพ 1.1 เก๊กฮวย 1.2 ดอกกระเจียว 1.3 เกลือ 1.4 น้ำตาลทราย 1.5 น้ำเปล่า 1.6 น้ำแข็ง 2. วิธีการทำน้ำเก๊กฮวย 2.1 ล้างเก๊กฮวยให้สะอาด 2.2 ต้มน้ำจนเดือด ใส่ดอก	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์ หลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพร เพื่อสุขภาพและฝึกขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรเพื่อ สุขภาพ	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เก็กฮวยลงไปต้มไปเรื่อยๆ จนเดือดและน้ำเปลี่ยนสี ตักเอาดอกเก็กฮวยออก ปิดเตา 2.3 ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไปนิดหน่อย คนจนน้ำตาลละลาย ตักใส่แก้วน้ำแข็ง จัดเสิร์ฟ 3.วิธีทำน้ำกระเจี๊ยบ 3.1 นำดอกกระเจี๊ยบแห้งมาล้างน้ำให้สะอาด ล้างฝุ่นออก สะเด็ดน้ำให้แห้ง 3.2 ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือและดอกกระเจี๊ยบแห้งที่เตรียมไว้ 3.3 ต้มประมาณ 20 นาที ให้น้ำออกเป็นสีแดงสดดี หรือดูสีดอกกระเจี๊ยบที่ต้ม ถ้าสีซีดลง ตักดอกกระเจี๊ยบออก 3.4 ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนให้ละลาย ลองชิมรสเติมหวานเค็มได้ตามชอบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.5 นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง น็อกด้วยน้ำเย็น น้ำแข็ง เพื่อเป็นการพลาสเจอร์ไรซ์ และจะทำให้ให้น้ำหวานเก็บได้นานขึ้น 3.6 กรอกใส่ขวดที่เตรียมไว้ น็อกน้ำเย็นอีกรอบ			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย	1 ชั่วโมง	-

