



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

## หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



### วิชา การทำน้ำดื่มสมุนไพร

หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การทำน้ำดื่มสมุนไพร จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของ ชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครูอาสาฯ ครู กศน.ตำบล ครูผู้สอนคนพิการ บรรณารักษ์ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติ โดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจิราวรรณ กรมวังก้อน)

บรรณารักษ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวฐปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพร  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



### ความเป็นมา

น้ำดื่มเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ภูมิปัญญาพื้นบ้านไทยได้นำน้ำสมุนไพรมาเป็นเครื่องดื่มช่วยคลายร้อน ดับกระหาย และยังช่วยปรับธาตุบำรุงสุขภาพและป้องกันโรคหรืออาการเจ็บป่วยบางอย่างได้ เนื่องจากในน้ำสมุนไพรมีวิตามินและสารหลายชนิดที่มีฤทธิ์ในการป้องกันโรค น้ำสมุนไพรได้รับความนิยมมาก มีรสชาติอร่อยตามธรรมชาติ สามารถเตรียมเองได้โดยใช้พืชผักและผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นตามฤดูกาล การเตรียมน้ำสมุนไพรไว้ดื่มเองในครอบครัวช่วยประหยัด ทำให้เราได้น้ำสมุนไพรที่สด สะอาดปลอดภัย อุดมไปด้วยสารอาหารวิตามิน และเกลือแร่ ซึ่งช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรง ช่วยระบาย อีกทั้งยังทำให้ผิวพรรณเปล่งปลั่ง และบำรุงเส้นผมให้สวยงาม นอกจากนี้คุณค่าทางอาหารแล้วน้ำสมุนไพรยังมีสรรพคุณทางยาตามตำราการแพทย์แผนไทย ช่วยรักษาโรคและกลุ่มอาการขั้นพื้นฐานได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. ส่งเสริมให้มีการนำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้นำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำดื่มสมุนไพร	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำดื่มสมุนไพร และความต้องการของตลาด	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำน้ำดื่มสมุนไพร	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำดื่มสมุนไพร	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำดื่มสมุนไพร	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1 วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำดื่มสมุนไพร - ดอกกระเจี๊ยบ - ตะไคร้ - น้ำตาล - น้ำเปล่า - เกลือ - หม้อ - กระจอน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
3. ขั้นตอนการทำน้ำดื่มสมุนไพร	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพไว้รับประทานในครัวเรือนหรือเป็นอาชีพเสริมต่อไป	3.ขั้นตอนการทำน้ำดื่มสมุนไพร 3.1 การทำน้ำตะไคร้ - นำตะไคร้หอมมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย - นำตะไคร้มาหั่นขวางเป็นท่อนๆ และทุบให้แบน - ตั้งเตาต้มน้ำเปล่ารอให้ไฟเดือดแล้วปรับใช้ไฟปานกลาง - นำตะไคร้ที่หั่นและทุบแล้วใส่ลงไปต้มน้ำเดือดประมาณ 5 นาที - เติมน้ำตาลทราย ชิมจนได้รสหวานตามใจชอบ และใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อตัดรสหวาน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	2



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2 การทำน้ำกระเจี๊ยบ - นำกระเจี๊ยบแดงมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย ล้างทั้งดอก โดยไม่ต้องแกะกลีบ - ตั้งเตาต้มน้ำเปล่ารอให้ไฟเดือดแล้วปรับใช้ไฟปานกลาง - นำกระเจี๊ยบใส่ลงไปต้มน้ำต้มประมาณ 15-20 นาที จนน้ำมีสีแดงสวย นำดื่ม - เติมน้ำตาลทรายและเกลือลงไป ชิมจนได้รสตามใจชอบ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	2
4. การบรรจุภัณฑ์	4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - ตักน้ำตะไคร้และน้ำกระเจี๊ยบบรรจุลงในขวด - การจัดตกแต่งขวดน้ำตะไคร้และน้ำกระเจี๊ยบ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุป อภิปราย	1. อภิปราย แลกเปลี่ยน 2. สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VDO การทำน้ำดื่มสมุนไพร

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน