

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครู อาสา ฯ ครู กศน.ตำบล ครู ผู้สอนคนพิการ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวกาญจนา ทองทุ่งโป่ง)

ครู กศน.ตำบลวัดธาตุ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

พืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคภัยไข้เจ็บ ตั้งแต่สมัยโบราณ ในปัจจุบันมีการตื่นตัวและพัฒนาความรู้ด้านสมุนไพรมากขึ้น การทำน้ำดื่มสมุนไพร เป็นการแปรรูปสมุนไพร ให้เป็นน้ำดื่มโดยการนำสมุนไพรที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นมาต้มผสมกับน้ำตาลและเกลือ เพื่อให้รสชาติ นารับประทานมากขึ้น เพราะสมุนไพรบางชนิด ถ้าจะรับประทานสด ๆ จะมีการเสียดขม กลิ่นแรง ไม่น่ารับประทาน พร้อมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่สมุนไพรพื้นบ้าน ซึ่งไม่มีราคาใหม่คุณค่าและราคาแพงยิ่งขึ้น สมุนไพร เป็นสิ่งมหัศจรรย์ จากธรรมชาติที่บรรพบุรุษไทยของเราใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านศึกษาอย่างชาญฉลาด จนนำไปสู่การปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อช่วยในการดูแลสุขภาพกาย-ใจ ของประชาชน

ประชาชนส่วนใหญ่เป็นโรคเบาหวาน โรคเครียด โรคกระดูกพรุน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน น้ำดื่มสมุนไพร เพื่อสุขภาพจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการรักษาและช่วยบรรเทาอาการของโรคดังกล่าวในเบื้องต้นได้ ดังนั้น ความสำคัญของพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้น เพื่อรวบรวมสมุนไพรพื้นบ้าน ในท้องถิ่น ที่สามารถรักษาและบรรเทาโรคเบื้องต้นดังกล่าวได้และเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่น ให้มีรายได้ หลักสูตรวิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ มีดังนี้ น้ำใบเตย,น้ำกระเจี๊ยบ ต่างก็เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานาน มีสรรพคุณทางยาและมีคุณประโยชน์ทางอาหารมากมาย

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. ส่งเสริมให้มีการพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และนำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพิ่มมูลค่าได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้นำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และนำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพิ่มมูลค่าได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1.วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 1.ใบเตย 2.ดอกกระเจี๊ยบ 3.น้ำตาล 4.น้ำเปล่า 5.เกลือ 6.หม้อ 7.กระชอน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	-
3.ขั้นตอนการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	3.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ไว้รับประทานในครัวเรือน หรือเป็นอาชีพเสริมต่อไป	3.ขั้นตอนการทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 3.1.การทำน้ำใบเตย -นำใบเตยหอมมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย -หั่นใบเตยตามแนวขวางเป็นท่อนๆ -นำน้ำเปล่าตั้งไฟรอให้เดือดแล้วปรับใช้ไฟปานกลาง -นำใบเตยที่หั่นไว้เรียบร้อยแล้วใส่ลงไปใต้น้ำเดือดประมาณ 5 นาที กลิ่นใบเตยก็จะเริ่มโชยมา น้ำจะเริ่มเป็นสีเขียวให้ตักเอาใบเตยออก -เติมน้ำตาลทราย ชิมจนได้รสหวานตามที่ชอบ ใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อตัดรสหวาน แล้วจึงปิดเตาไฟพักไว้ให้เย็น	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.2.การทำน้ำกระเจี๊ยบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำกระเจี๊ยบแดงที่เตรียมไว้มาล้างน้ำให้สะอาด ล้างทั้งดอกโดยไม่ต้องแกะกลีบออก จากนั้นนำใส่หม้อที่จะต้ม - ใส่ น้ำที่เตรียมไว้ประมาณ 4 ถ้วยลงในหม้อ จากนั้นนำไปตั้งไฟกลางๆจนเดือด - ลดไฟให้อ่อนลง จากนั้นต้มต่ออีกประมาณ 15-20 นาที จะได้ น้ำกระเจี๊ยบสีแดงสวย น่าดื่มสุดๆ - เมื่อน้ำกระเจี๊ยบได้ที่แล้ว ให้เติมน้ำตาลและเกลือลงไป จากนั้นต้มต่ออีกนิดเพื่อให้เกลือและน้ำตาลละลาย ได้รสชาติที่อร่อยกลมกล่อม - ปิดไฟ ยกหม้อ แล้วนำน้ำกระเจี๊ยบที่ได้มากรองเอาแต่น้ำ 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงาม น่าสนใจ	<p>4.วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตักน้ำใบเตยและน้ำกระเจี๊ยบบรรจุลงในขวด - การจัดตกแต่งขวดน้ำใบเตยและน้ำกระเจี๊ยบ 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	1
5.สรุป อภิปราย	<p>1.อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ซักถาม ตอบข้อสงสัย</p>	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VCD การทำน้ำดื่มสมุนไพร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-