

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำสมุนไพร

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำสมุนไพร

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

- ๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
- ๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพรได้	- <u>อุปกรณ์การทำน้ำสมุนไพร</u> <u>การทำน้ำมะพร้าวอ่อน</u> 1..น้ำมะพร้าวอ่อน 1,000 กรัม 2.น้ำเปล่า 2,000 กรัม 3.น้ำตาล 300 กรัม 4.เกลือป่น 1/2 ช้อนชา 5.เนื้อมะพร้าวอ่อน 3 ลูก 6.ใบเตย 3-5 ใบ <u>การทำน้ำกระเจี๊ยบ</u> 1. ดอกกระเจี๊ยบแดง 150 กรัม (แบบสดหรือแห้งก็ได้) 2. น้ำ 4 ถ้วย 3. เกลือป่น ½ ช้อนชา 4. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย <u>การทำน้ำเก๊กฮวย</u> 1. ดอกเก๊กฮวยแห้ง 1 กำมือ 2. น้ำ 2 ลิตร 3. น้ำตาลทราย 500 กรัม 4. ใบเตย 10 ใบ <u>การทำน้ำอัญชันมะนาว</u> 1.ดอกอัญชันตากแห้ง100 กรัม 2.น้ำเปล่า4 ลิตร	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำสมุนไพรและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำน้ำสมุนไพร - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำสมุนไพร	๑ ชั่วโมง	

			<p>3.น้ำตาลทรายตามชอบ</p> <p>4.มะนาว 5ลูก</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์</p>		
๒	<p>วิธีการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p> <p>-สามารถทำน้ำสมุนไพรมะพร้าวได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p> <p>- ปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p> <p>- ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p> <p>ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าว</p> <p><u>วิธีการทำน้ำมะพร้าวอ่อน</u></p> <p>1.ชูดเนื้อมะพร้าว มะพร้าวควรเป็นมะพร้าวน้ำหอม</p> <p>2.นำน้ำเปล่า ชั่งแล้วใส่ในหม้อ จากนั้นใส่ใบเตยลงไป</p> <p>3. ตามด้วยน้ำมะพร้าวอ่อน ต้มส่วนนี้ให้เดือดต้มไฟกลางค่อนไปทางอ่อน</p> <p>4.เมื่อส่วนผสมเดือดแล้ว ใส่น้ำตาลกับเกลือปน ลงไป คนต่อจนน้ำตาลละลาย</p> <p>5.สามารถปรุงรสได้ตามใจชอบ หากชิมแล้ว รู้สึกว่ายังไม่หวานก็สามารถเติมน้ำตาล เพิ่มลงไปได้ พอน้ำตาลละลายหมดแล้วให้เติมเนื้อมะพร้าวที่ชูดไปแล้วใส่ลงไป</p> <p>6.ต้มต่อไฟกลาง จนส่วนผสมเดือดอีกครั้งหากมีฟองให้ช้อนฟองทิ้งด้วย</p> <p>7.ต้มจนส่วนผสมเดือดพล่าน เปิดแก๊สได้</p> <p>8.หลังจากนั้น ให้ตักใบเตยออกได้เลย</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพรมะพร้าวพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	๔ ชั่วโมง

		<p>9. พักจนกว่าจะเย็นสนิทใส่แก้ว ใส่น้ำแข็งตามชอบ ขนาดตามต้องการ</p> <p><u>วิธีการทำน้ำกระเจี๊ยบ</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. นำกระเจี๊ยบแดงที่เตรียมไว้มาล้างน้ำให้สะอาด ล้างทั้งดอก โดยไม่ต้องแกะกลีบออก จากนั้นนำใส่หม้อที่จะต้ม2. ใส่น้ำที่เตรียมไว้ประมาณ 4 ถ้วยลงในหม้อ จากนั้นนำไปตั้งไฟกลางๆ จนเดือด3. ลดไฟให้อ่อนลง จากนั้นต้มต่ออีกประมาณ 15-20 นาที จะได้น้ำกระเจี๊ยบสีแดงสวย นำดื่มสุดๆ4. เมื่อน้ำกระเจี๊ยบได้ที่แล้ว ให้เติมน้ำตาลและเกลือลงไป จากนั้นต้มต่ออีกนิดเพื่อให้เกลือและน้ำตาลละลาย ได้รสชาติที่อร่อยกลมกล่อม นำรับประทาน5. ปิดไฟ ยกหม้อ แล้วนำน้ำกระเจี๊ยบที่ได้มากรองเอาแต่น้ำ ส่วนดอกกระเจี๊ยบให้ใส่ถ้วยเก็บไว้ อย่าเพิ่งทิ้ง เพราะสามารถนำมาทานได้เช่นกัน6. ตั้งให้เย็น หรือจะรอให้อุ่นแล้วนำมาดื่มทันทีก็ได้ หากได้ดื่มกับน้ำแข็งด้วยแล้ว จะให้ความรู้สึกสดชื่น ชุ่มคอ เหมาะกับช่วงหน้าร้อนที่สุด <p><u>วิธีการทำน้ำเก๊กฮวย</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. ต้มน้ำกับใบเตยจนเดือด ใส่ดอกเก๊กฮวยลงไปเคี่ยวสักพัก		
--	--	---	--	--

			<p>2. ใส่น้ำตาลทรายลงไปคนให้ละลาย รอจนเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ พักไว้จนเย็น</p> <p>3. พอน้ำแกกฮวยเริ่มอุ่นยกลงกรอง ตักใส่แก้วหรือบรรจุใส่ขวด</p> <p><u>วิธีการทำน้ำอัญชันมะนาว</u></p> <p>1.เตรียมใบอัญชันตากแห้ง ประมาณ 1 ถ้วย นำไปล้างน้ำสะอาดก่อนต้ม</p> <p>2ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ใส่ใบอัญชันลงไปต้ม ปริมาณอัญชัน ขึ้นกับชอบความเข้มข้นมากน้อยแค่ไหน ค่อยๆใส่ลงไปก็ได้ หากไม่เข้มข้นพอค่อยใส่เพิ่ม</p> <p>3เมื่อน้ำอัญชันสีน้ำเงินเข้มข้นได้ที่ เติมน้ำตาลทรายลงไป ปริมาณตามชอบหวานมาน้อย คนน้ำตาลละลายเข้ากัน ปิดไฟ พักให้เย็น และกรองเอาดอกอัญชันทิ้ง</p> <p>4เวลาทาน บีบมะนาวเล็กน้อย น้ำอัญชันจากสีน้ำเงิน จะกลายเป็นสีม่วง ได้รสอัญชันมะนาวหวานอมเปรี้ยว สดชื่น</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การดำเนินงานฯ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

-

การเทียบโอน

-