

**หลักสูตรเครื่องตีสมุนไพรรไทย**  
**จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ**

**ความเป็นมา**

ปัจจุบัน กระแสความนิยมอาหารเพื่อสุขภาพในหมู่ประชาชนมีมากอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะการใช้พืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนไทยในชุมชน เพราะทั้งอาหารที่บริโภคก็มีส่วนประกอบของพืชสมุนไพร ทั้งอร่อยและบำบัดโรคได้ รวมถึงน้ำดื่มดับกระหายคลายร้อนหรือชาสมุนไพรที่มีน้ำตาลน้อย เช่น แก้วฮวย ตะไคร้ กระจับปี่ ขิง อัญชัน มะนาว ตะไคร้ เกสรบัว ใบตาล ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะใช้ทำเครื่องดื่มดับกระหายที่รสชาติอร่อยขึ้นใจแล้ว ยังมีสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยปรับธาตุและได้ทั้งสรรพคุณในการบำบัดรักษาโรคได้บางโรค ที่สำคัญราคาไม่แพง ดื่มได้ตลอดเวลา ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพราะเกิดจากการใช้ใบ ดอก ผล เกสร เปลือก รากของพืช มาผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาด เพื่อก่อให้เกิดผลทางการบำบัดแก่ร่างกาย ซึ่งผู้สนใจสามารถศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนนำไปประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้อีกทางหนึ่ง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรเครื่องตีสมุนไพรรไทย จำนวน 6 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อใช้จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้กับผู้รับบริการให้สอดคล้องกับบริบทชุมชน และความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้วิชาเครื่องตีสมุนไพรรไทย

**จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ**

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาชีพเครื่องตีสมุนไพรรไทย
2. มีทักษะเกี่ยวกับอาชีพเครื่องตีสมุนไพรรไทย
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพเครื่องตีสมุนไพรรไทย

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา**

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรเครื่องตีสมุนไพรมไทย 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรม	1. บอกสรรพคุณและความสำคัญของสมุนไพรม	1. สรรพคุณและความสำคัญของสมุนไพรม	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของพืชสมุนไพรม สรรพคุณ และความสำคัญของพืชสมุนไพรม 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสรรพคุณและความสำคัญของสมุนไพรม	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำเครื่องตีสมุนไพรม 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำเครื่องตีสมุนไพรม 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	30 นาที
3	การทำเครื่องตีสมุนไพรมไทยและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำเครื่องตีสมุนไพรมไทย 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการทำเครื่องตีสมุนไพรมไทย 5 ชนิด - การทำน้ำอัญชันมะนาว - การทำชาตะไคร้ขิง - การทำชาจากใบตาล - การทำชาเกสรบัว - การทำชากระชายเตยหอม	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตหลักการเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องตีสมุนไพรม 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบ 3. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำเครื่องตีสมุนไพรมไทย 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีสมุนไพรม 5 ชนิด	30 นาที	3 ชม.

### โครงสร้างหลักสูตรเครื่องตีสมุนไพรรไทย 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์เครื่องตีสมุนไพรร - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	5. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 6. ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิตรงาคาต้นทุนของเครื่องตีสมุนไพรร 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตรงาคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิตรงาคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิตรงาคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

#### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

#### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

#### การเทียบโอน

-