

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา การทำชาสมุนไพรอินทรีย์

17090007

ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้คนในชุมชนเห็นคุณค่าของสมุนไพรในท้องถิ่น
2. เพื่อส่งเสริมให้ดูแลสุขภาพด้วยตนเอง
3. เพื่อส่งเสริมการรับประทานสมุนไพรในรูปแบบต่างๆ

พรอินทรีย์ วิธีการแปรรูป

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

ถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนสามารถสื่อสารวิธีการทำชาสมุนไพรชนิดต่างๆได้
2. ผู้เรียนสามารถแปรรูปสมุนไพรสดเป็นชาสมุนไพรได้อย่างมีคุณภาพ
3. ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ /

1. ทำชาสมุนไพรไว้รับประทานเองในครอบครัว
2. ทำชาสมุนไพรเพื่อจำหน่าย
3. ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทำชาสมุนไพรได้

แผนการจัดการเรียนรู้

17090007

การทำชาสมุนไพรอินทรีย์

6

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาสมุนไพร

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนสามารถบอกประโยชน์ของการดื่มชาสมุนไพรอินทรีย์ได้	1. ประวัติการดื่มชา ประโยชน์ใช้	1. วิพากษ์ให้ความรู้เรื่อง ประวัติการดื่มชาของต่างประเทศและในประเทศไทย เพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้เรียน 2. การดื่มชาเพื่อใช้รักษาโรค ชาสมุนไพรชนิดใดใช้รักษาโรคอะไรบ้าง 3. การดื่มชาในช่วงเวลาและปริมาณที่เหมาะสม เช่น - ไม่ดื่มชาขณะท้องว่างสำหรับผู้ที่เป็น - ไม่ดื่มชาพร้อมกับยาเพราะจะทำลายฤทธิ์ของยา - ชามีประโยชน์ทำให้ร่างกายอบอุ่น บำรุงเลือดลมและหัวใจ รวมทั้งมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระซึ่งเป็นสาเหตุของการเกิด แต่หากดื่มน้ำชาปริมาณมากเกินไปอาจส่งผลต่อไตได้	1. การดื่มชา และประโยชน์ของชาสมุนไพรชนิดต่างๆได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1. ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการแปรรูปสมุนไพรสดให้เป็นชาสมุนไพรได้อย่างเป็นมือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>1. ในท้องถิ่นเมืองตราด เช่น ชลู่ชะมวง ซึ่งพบได้เฉพาะถิ่นและมีสรรพคุณทางยาที่แตกต่างไป</p> <p>2. วิธีการเลือกส่วนของพืชที่</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับพืชสมุนไพรในท้องถิ่นจังหวัดตราด</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ชลู่ : มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ต้านการอักเสบของทางเดิน ● : ฟอกโลหิต ยาระบาย แก้ไข้ กระจายน้ำ ● : ลดอาการกระจายน้ำ ยาขับปัสสาวะ รักษาช่วย <hr/> <p>1. เก็บใบชลู่ นับจากส่วนยอดลงมาถึงใบที่ 5 ให้ได้ปริมาณตามต้องการ นำมาล้างให้สะอาด</p> <p>2. หั่นด้วยมีดคมๆ ให้หนาประมาณ 1/2</p> <p>3. นำใบชลู่ที่หั่นแล้วใส่หม้ออลูมิเนียม ลวกน้ำร้อน 3 – 5 พอสุก (จะทำให้รักษาสีเขียวไว้ได้สวยงาม)</p> <p>4. 10 – 15</p> <p>5. ใส่ตะแกรง ฉีกใบชาที่กอดกันเป็นก้อน ให้กระจายออก แล้วนำเข้าตู้อบ (หากไม่มีตู้อบ ให้ใช้วิธีตากแห้ง โดยวางผึ่งแดดไว้ 2)</p> <p>6. บรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท เก็บไว้ในที่แห้ง</p> <p>* ทั้งชลู่ ใช้วิธีเดียวกัน</p> <p>2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ วิทยากรให้ความรู้เรื่องภาชนะเพื่อป้องกันความชื้น</p>	<p>1. ชาสมุนไพรได้อย่างเป็น</p> <p>2. สามารถแก้ปัญหาได้ หากไม่มีตู้อบ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1. ผู้เรียนเรียนรู้วิธีการชงชาและสามารถชงชาให้ได้รสกลมกล่อม</p>	<p>1. 2. การชงชาให้ได้รสดี</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการชงชาสมุนไพรให้ได้รสชาติดีและสม่ำเสมอทุกแก้ว</p> <hr/> <p>1. กาที่ใช้ชงชา ควรเป็นกาดินเผา จะให้ความหอมแก่น้ำชาได้ดีกว่า 2. ใส่ใบชาแห้งลงในกาสำหรับชงชาในปริมาณ 1 3 ส่วนของกา 3. รินน้ำเดือดลงในกาหนึ่งครั้งก่อน ทิ้งไว้ประมาณ 2 - 3 แล้วเทน้ำทิ้งก่อนเพื่อล้าง ชาและอุ่นใบชาให้อ่อนตัว 4. รินน้ำเดือดลงในกาอีกรอบ คราวนี้รินให้เต็มกาแล้วปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ 5 - 10 5. รินน้ำชาใส่แก้วดื่ม ควรรินให้หมด เพราะถ้าเหลือเอาไว้จะทำให้</p> <p>6. มารดเติมน้ำร้อนเพื่อชงต่อได้อีกสัก 3 - 4 แต่ควรเพิ่มระยะเวลาในการแช่ไปอีก เพราะรสชาติและคุณค่าอาจ</p> <p>2. วิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติมว่า การชงชาต้องใช้น้ำที่ร้อน และในสัดส่วนที่พอเหมาะต่อใบชา หรือเหมาะสมต่อความชอบของผู้บริโภค</p> <p>3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ แ</p> <p>4. ร่วมกันสรุปวิธีการชงชาและสัดส่วนลงในกระดาษชาร์ต</p>	<p>1. การชงชาได้อย่างถูกต้องและเป็นขั้นตอน</p> <p>2. สามารถชงชาออกมาได้มี</p>

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาสมุนไพร	1	-	1
2.	วิธีการแปรรูปสมุนไพรเป็นชาสมุนไพรอินทรีย์	-	2	2
3.		-	2	2
4.		1	-	1
		2	4	6

เกณฑ์การตัดสิน

ผู้เข้ารับการอบรมมีการเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 : ผ่านการอบรม

วัสดุอุปกรณ์

1. สมุนไพรอินทรีย์ (ขลุ่ ชะมวง) 10
- 2.
- 3.
4. ตู้อบ หรือ ตะแกรง
5. รั้วเก็บใบชาแห้ง (ภาชนะปิดสนิท)
6. กาและถ้วยชาดินเผา

จำนวนผู้เรียนที่รับ

รุ่นละ 15

1. ค่าตอบแทนวิทยากร 600 x 6 = 3,600

2. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน 300 x 15 = 4,500

8,100

ค่าใช้จ่าย ()

ค่าใช้จ่าย / = 540

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
 1. ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด
 2. ประชาชนชาวบ้าน
 3. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
 4. Internet
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม
 - 1.
 2. ชุมชนที่ต้องการฝึกอบรม

ศัภษาภาพผู้สอน

-		/ ประสบการณ์
นายสมโภชน์ วาสุกกรี	-ครุศาสตร์บัณฑิต (คบ.) เอกเกษตรศาสตร์	-จัดตั้งศูนย์ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านแหลม . . - ประธานชมรมแม่คอกเทศก์จังหวัดตราด - วิทยากรหลักขององค์กรเอกชนเรื่อง - -ผู้บริหารสถานศึกษา (2516 – 2551) -ผู้ทรงคุณวุฒิของจังหวัด