



หลักสูตรแก้กษวย จำนวน 3 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวชุม

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ



# กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

## ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพุทธไธสง จังหวัด บุรีรัมย์

### ความเป็นมาของหลักสูตร

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารและน้ำดื่มสมุนไพรมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารและน้ำดื่มสมุนไพรจากธรรมชาติ โดยไม่มีการปรุงรสและมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียม ประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่นให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารและน้ำดื่มสมุนไพร

อาหารและน้ำดื่มสมุนไพรเริ่มมีความหลากหลายทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารและน้ำดื่มสมุนไพร ตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการ วางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาล อาหาร ทั้งในการประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อการดำรงชีวิต ระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพน้ำก่อกวยได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน  
ผู้ที่ไม่มีโอกาสหรือต้องการรายได้เสริม

## ระยะเวลา

รวม 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	2	ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การบรรยาย
- การสาธิต
- ฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์
2. youtube

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

## จบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
2. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

-

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรน้ำแก๊กฮวย จำนวน 3 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ทราบข้อมูลความต้องการตึมน้ำสมุนไพรการทำน้ำสมุนไพรจำหน่าย 2. คุณภาพในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำแก๊กฮวย 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพสามารถบอกคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง 1. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนการทำน้ำแก๊กฮวย 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพได้	30 นาที	
2.	การทำน้ำแก๊กฮวย	1. ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวยได้ 2. ทำน้ำแก๊กฮวยได้ตามขั้นตอน	1. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวย 2. ขั้นตอนการทำน้ำแก๊กฮวย	วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ <b>สิ่งที่ต้องเตรียม</b> 1. ดอกแก๊กฮวยแห้ง จำนวน 1 กำมือ 2. น้ำ 2 ลิตร 3. น้ำตาลทราย 500 กรัม 4. ใบเตย 10 ใบ 5. น้ำแข็ง		2 ชั่วโมง
3.	การวัดผลประเมินผล	- สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	- การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	- ใบงาน/ชิ้นงาน น้ำแก๊กฮวย - วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ	30 นาที	
<b>จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น</b>					1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

# โครงสร้างเนื้อหา

## หลักสูตรน้ำแก๊สช่วย จำนวน 3 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### แนวคิด

น้ำดื่มสมุนไพรเริ่มมีความหลากหลายทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหารและน้ำดื่มสมุนไพร ตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการ วางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อการดำรงชีวิต ระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

#### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพน้ำแก๊สช่วยได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. การทำน้ำอัญชันมะนาว
3. การวัดผลประเมินผล

# เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ

## เนื้อหาสาระ

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำแก๊สฮวย
2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้

## จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ทราบข้อมูลความต้องการต็มน้ำสมุนไพร การทำน้ำสมุนไพรจำหน่าย
2. คุณภาพในการประกอบอาชีพ

## ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำแก๊สฮวย
- ตอนที่ 2 วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้

# รายละเอียดเนื้อหา

## ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำแก๊ส

### 1. ความสำคัญของอาชีพต่อตนเอง

การประกอบอาชีพของแต่ละบุคคล มีความสำคัญหลายประการดังนี้

- อาชีพช่วยสร้างรายได้
- ได้ใช้ทักษะและความสามารถ
- สะท้อนบุคลิกภาพและความเป็นตัวเอง
- สร้างคุณค่าให้แก่ตัวเอง

### 2. ความสำคัญของอาชีพต่อครอบครัว

ครอบครัวเป็นหน่วยสังคมที่เล็กที่สุด สมาชิกของครอบครัวประกอบด้วย พ่อ แม่ ลูก ซึ่งมีภาระหน้าที่ที่จะต้องปฏิบัติต่อกัน เช่น พ่อแม่มีหน้าที่เลี้ยงดูลูกและให้การศึกษา เพื่อประกอบอาชีพในอนาคต ลูกมีหน้าที่ศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา แล้วแสวงหาอาชีพ เพื่อหารายได้มาเลี้ยงดูตนเอง พ่อแม่ และทุกคนในครอบครัว ให้มีมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

### 3. ความสำคัญของอาชีพต่อชุมชน

ครอบครัวเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนหรือสังคม หากสมาชิกแต่ละครอบครัวประกอบอาชีพที่สุจริต ถูกต้องตามกฎหมาย และมีอาชีพที่มั่นคง รายได้ดี และมีโอกาสก้าวหน้าภายในชุมชน ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง เศรษฐกิจของชุมชนเจริญรุ่งเรืองสามารถพึ่งพาตนเองได้

### 4. ความสำคัญของอาชีพต่อประเทศชาติ

เมื่อประชาชนในชาติมีการประกอบอาชีพ มีรายได้มาเลี้ยงตนเองและครอบครัว ทำให้อัตราการว่างงานลดน้อยลง ย่อมเป็นการแก้ไขปัญหาสังคมให้กับรัฐบาล สภาพสังคมมีความเป็นอยู่ที่ดี มีการใช้ทรัพยากรภายในชุมชน รายได้เกิดการหมุนเวียน ทำให้เศรษฐกิจโดยรวมของประเทศก้าวหน้า ผลจากการที่ประชาชนประกอบอาชีพ มีงานทำ มีรายได้ชุมชนมีความเข้มแข็งและชำระภาษีให้แก่รัฐ เพื่อรัฐจะได้นำไปพัฒนาประเทศในด้านต่างๆ เช่น การสร้างถนน สะพาน เขื่อน โรงไฟฟ้า เป็นต้น การประกอบอาชีพของประชาชน ในชุมชนและในประเทศ จึงเป็นการช่วยพัฒนาประเทศชาติได้อีกทางหนึ่ง

## ตอนที่ 2 วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้

### คุณธรรมและจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

คุณธรรมในการประกอบอาชีพ คือ สิ่งที่ควรประพฤติปฏิบัติเพื่อให้เกิดคุณงามความดี ยึดมั่นในคุณธรรม ความซื่อสัตย์ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้ราบรื่น ดังนี้

1. ความรับผิดชอบ คือ การรับรู้และสำนึกในการกระทำของตนอย่างเต็มใจ
2. ความซื่อสัตย์สุจริต คือ การประพฤติปฏิบัติอย่างตรงไปตรงมา ทั้งทางกายทางวาจา และทางใจ ไม่คดโกงเอาเปรียบ

### จริยธรรมในการประกอบอาชีพ

จริยธรรมในการประกอบอาชีพ คือ หลักธรรมที่ควรประพฤติปฏิบัติหรือใช้เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต

- สัปปริศธรรม 7 (ธรรมของคนดี) หรือธรรมที่ทำให้บุคคลเป็นสัตบุรุษ เป็นธรรมของคนดี
- อิทธิบาท 4 (ธรรมสู่ความสำเร็จ) หลักธรรมในการส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ
- พรหมวิหาร 4 (ธรรมประจำใจที่ทำให้เป็นพรหม) พรหมวิหาร 4 หลักธรรมในการส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ ธรรมที่บุคคล โดยเฉพาะหัวหน้าหรือผู้นำควรมีไว้ประจำใจในการประพฤติปฏิบัติให้เสมอด้วยพรหม
- สติสัมปชัญญะ คือ ความรู้ในตัวตนขณะที่ทำ พูด หรือคิด สิ่งใดสิ่งหนึ่งและระลึกถึงสิ่งต่างๆ

ที่มา: <https://sites.google.com/site/kaftgrtr464878/bth-thi4/> [khun-thr-rmelea-crythrrm-ni-kar-prakxb-xachiph](#)



## เรื่องที่ 2 การทำน้ำแก๊กฮวย

### เนื้อหาสาระ

1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวย
2. ขั้นตอนการทำน้ำแก๊กฮวย

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวยได้
2. ทำน้ำแก๊กฮวยได้ตามขั้นตอน

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวย
- ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำน้ำแก๊กฮวย

# รายละเอียดเนื้อหา

## ตอนที่ 1 การเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำแก๊กฮวย

### วัสดุ/อุปกรณ์

1. ดอกแก๊กฮวยแห้ง 1 กำมือ
2. น้ำ 2 ลิตร
3. น้ำตาลทราย 500 กรัม
4. ใบเตย 10 ใบ

### สรรพคุณดอกแก๊กฮวย

แก๊กฮวยเป็นดอกไม้ตระกูลเดียวกับดอกทานตะวันและดอกดาวเรือง แก๊กฮวยในภาษาจีนเรียกว่า จิวฮัว ถ้าแปลเป็นไทยก็จะเรียกกันว่า ดอกเบญจมาศสวน หรือดอกเบญจมาศหนู ส่วนแก๊กฮวยในภาษาอังกฤษ มีชื่อว่า Chrysanthemum

ชื่อวิทยาศาสตร์ของแก๊กฮวยนั้นเรียกต่างออกไปในแต่ละสายพันธุ์ โดยแก๊กฮวยดอกขาว มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Dendranthema morifolium* (Ramat.) Tzvel. หรือ *Chrysanthemum morifolium* Ramat. จัดเป็นพืชในตระกูล Asteraceae ส่วนสายพันธุ์แก๊กฮวยดอกสีเหลือง ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Dendranthema indicum* L. หรือ *Chrysanthemum indicum* L. ซึ่งไม่ว่าจะเป็นแก๊กฮวยสายพันธุ์สีขาวหรือสีเหลือง สรรพคุณทางยาของแก๊กฮวยก็อยู่ที่ดอกแก๊กฮวยด้วยกันทั้งคู่

### ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของต้นแก๊กฮวย

ต้นแก๊กฮวยเป็นไม้ล้มลุก ขนาดต้นสูงประมาณ 60-150 เซนติเมตร เจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่อากาศหนาว ในไทยจึงนิยมปลูกแก๊กฮวยบนที่ราบสูงเป็นส่วนใหญ่ ส่วนดอกแก๊กฮวยเป็นดอกขนาดเล็ก มีทั้งดอกแก๊กฮวยสีเหลืองและดอกแก๊กฮวยสีขาว ต้นแก๊กฮวยจะออกดอกได้ดีในช่วงฤดูหนาว โดยส่วนใหญ่จะนิยมเก็บดอกมาตากแห้ง นึ่ง หรืออบแห้ง แล้วนำมาทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร

**สรรพคุณทางยาของดอกแก๊กฮวยมีดีอยู่หลายด้าน** โดยสามารถจำแนกประโยชน์ของดอกแก๊กฮวยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพได้ ดังนี้

1. ประโยชน์ของน้ำแก๊กฮวย ช่วยดับกระหาย เพิ่มความสดชื่น
2. ช่วยกำจัดสารพิษออกจากร่างกาย
3. แก๊กฮวย สรรพคุณทางยาช่วยขับเหงื่อ
4. จากงานวิจัยพบว่าสารสกัดจากดอกแก๊กฮวยมีคุณสมบัติช่วยยับยั้งเชื้อไวรัสเอชอีซีได้
5. ช่วยดูดซับสารก่อมะเร็งและจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ
6. ช่วยขยายหลอดเลือดแดงใหญ่ที่ไปเลี้ยงหัวใจ ช่วยป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดต่าง ๆ
7. ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ ภาวะหัวใจล้มเหลว

8. ช่วยป้องกันการเกิดโรคความดันโลหิตสูง
9. ช่วยป้องกันการเกิดโรคเส้นเลือดตีบ
10. ประโยชน์ของเก๊กฮวย ช่วยบำรุงโลหิต
11. ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต
12. ช่วยบำรุงและรักษาสายตา (เก๊กฮวยดอกเหลือง)
13. ช่วยแก้อาการตาบวมแดง ปวดตา มองเห็นไม่ชัด ตาเบลอ ตามัว
14. แก้อาการตาอักเสบ ด้วยการใช้ออกสดตำแล้วนำมาประคบภายนอกดวงตา
15. ช่วยแก้อาการปวดศีรษะเนื่องจากการกำเริบของหยางในตับ
16. ช่วยบรรเทาอาการวิงเวียนศีรษะ หน้ามืด ตาลาย (เก๊กฮวยดอกเหลือง)
17. สรรพคุณเก๊กฮวย ช่วยแก้ไข้ (เก๊กฮวยดอกเหลือง)
18. เก๊กฮวย สรรพคุณช่วยแก้อาการหวัด
19. เก๊กฮวยดอกขาวหากใช้ร่วมกับ สะระแหน่ ใบโหระพา จะช่วยแก้อาการไอได้
20. เก๊กฮวยแก้ร้อนใน มีฤทธิ์เป็นยาเย็น ช่วยดับพิษร้อน
21. ช่วยระบายและย่อยอาหาร
22. สรรพคุณของเก๊กฮวย ช่วยขับลม
23. เก๊กฮวยดอกขาวหากใช้ร่วมกับ สะระแหน่ ใบโหระพา จะช่วยบำรุงปอด
24. ประโยชน์เก๊กฮวยช่วยบำรุงตับ ไต (เก๊กฮวยดอกเหลือง)
25. ใช้รักษาฝีเป็นหนอง บวมและเป็นพิษ ด้วยการใช้ออกสดนำมาบดผสมน้ำแล้วดื่ม และนำกากที่เหลือมาพอกบริเวณที่เป็น
26. เก๊กฮวย ประโยชน์ช่วยรักษาผมร่วน ทำให้ผมไม่เปลี่ยนเป็นสีเทา



ดอกเก๊กฮวย



## ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพร น้ำเก๊กฮวย

### วิธีทำ น้ำเก๊กฮวย

1. เตรียมดอกเก๊กฮวยล้างให้สะอาด นำไปผึ่งไว้ก่อนบนตระแกรง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ หรือจะใช้แบบสำเร็จรูปเลยก็ได้
  2. ใช้หม้อสแตนเลสใส่น้ำประมาณ 3 ลิตรตั้งบนไฟแรง
  3. ขณะรอน้ำเดือดให้ล้างใบเตยหอมประมาณ 5 ใบที่ล้างสะอาดแล้ว นำมาตัดเป็นท่อนสั้น ๆ (ประมาณ 3 ท่อน)
  4. เมื่อน้ำเดือดให้ใส่ใบเตยลงไปแล้วปิดฝาหม้อทิ้งไว้ประมาณ 3-5 นาที (ตรงนี้จะช่วยทำให้น้ำเก๊กฮวยหอมขึ้น)
  5. เมื่อน้ำใบเตยเดือด ถ้าต้องการให้น้ำเก๊กฮวยมีสีเหลืองน่าน่ารับประทานก็ทุบเมล็ดพุทจีน (มีขายตามเยาวราช) ห่อใส่ผ้าขาวบางลงไปขงจนได้สีตามต้องการ ซึ่งตอนนี้ให้เปิดฝาทิ้งไว้ (ไม่ควรปิดฝาทิ้ง เพราะเมล็ดพุทจีนจะมีกลิ่น)
  6. ให้ตักใบเตยทิ้งไป และเอาห่อเมล็ดพุทจีนออกจากหม้อ
  7. ใส่น้ำตาลทราย (ไม่ฟอส) ประมาณ 200 กรัมลงในหม้อ แล้วคนน้ำตาลให้ละลาย เมื่อได้ความหวานที่ต้องการแล้ว แล้วให้ปิดไฟหม้อ
  8. แล้วจึงใส่ดอกเก๊กฮวยที่เตรียมไว้ประมาณ 30 กรัมใส่ลงไปในหม้อ แล้วใช้ทัพพีคนเบา ๆ ประมาณ 1 รอบเพื่อให้ดอกเก๊กฮวยกระจายทั่วหม้อ แล้วรีบปิดฝา
  9. ตั้งไว้จนเย็นแล้วกรองเอากากของดอกเก๊กฮวยออก ก็จะได้น้ำเก๊กฮวยที่มีน่าน่ารับประทาน
  10. เสร็จแล้ววิธีการทำน้ำเก๊กฮวย แล้วก็นำมากรอกใส่ขวดแช่เย็นไว้ดื่ม
- ทั้งนี้ในการต้มน้ำเก๊กฮวย บางคนอาจใส่ใบเตยลงไปด้วยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม หรืออาจใส่ลูกพุทจีนเพิ่มสีเหลืองให้น้ำเก๊กฮวยมีสีส้มมากกว่าเดิมก็ได้เช่นกัน



การใช้ดอกเก๊กฮวยให้เป็นประโยชน์เพื่อสุขภาพ ในปัจจุบันจะนิยมนำดอกเก๊กฮวยแห้งมาต้มเป็นน้ำสมุนไพร หรือจิบเป็นชาสมุนไพรกันเสียมากกว่าจะนำดอกเก๊กฮวยมาใช้ภายนอก

## เรื่อง 3 การวัดผลประเมินผล

### เนื้อหาสาระ

การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน

### ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 1 สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน

ตอนที่ 2 ใบงาน น้ำเก๊กฮวย

ตอนที่ 3 แบบประเมินชิ้นงาน น้ำเก๊กฮวย

ตอนที่ 4 แบบสอบถามความพึงพอใจ

# รายละเอียดเนื้อหา

## ตอนที่ 1 สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน

### ขั้นการสรุป

- ให้ผู้เรียนอธิบายถึงวัตถุประสงค์ที่ใช้ได้
- ให้ผู้เรียนอธิบายทบทวนถึงขั้นตอนการทำงานน้ำแก๊สหาย
- ให้ผู้เรียนบรรยายถึงคุณสมบัติและสรรพคุณ

## ตอนที่ 2 ใบงาน น้ำแก๊กฮวย

**คำสั่ง** ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียง 1 คำตอบ

1. แก๊กฮวยเป็นพืชดั้งเดิมของประเทศอะไร
  - ก. พม่า จีน
  - ข. จีน ญี่ปุ่น
  - ค. อินเดียจีน
  - ง. อินเดีย ญี่ปุ่น
2. ข้อใดกล่าวถึงแก๊กฮวยได้ถูกต้อง
  - ก. แก๊กฮวยออกดอกในฤดูฝน
  - ข. แก๊กฮวยมีฤทธิ์เย็น ปลูกมากในภาคใต้ของไทย
  - ค. แก๊กฮวยนิยมนำมาทำน้ำสมุนไพร เป็นพืชมาจากประเทศอินเดีย
  - ง.สรรพคุณของแก๊กฮวย คือ การออกฤทธิ์ ขับไล่ลม ช่วยขจัดความร้อน มีฤทธิ์เย็น
3. แก๊กฮวยเป็นพืชชนิดเดียวกับพืชในข้อใด
  - ก. ฮวงฮวย ดาวเรือง
  - ข. เบญจมาศ ฮวงฮวย
  - ค. ดาวเรือง ทานตะวัน
  - ง. ทานตะวัน เบญจมาศ
4. ในดอกแก๊กฮวยมีสารที่เป็นประโยชน์ในทางสมุนไพร ดังข้อต่อไปนี้ยกเว้นข้อใด
  - ก. สารโคลิ้น
  - ข. สารอดินีน
  - ค. สารฟลาโวนอยด์
  - ง. สารแซนทีมินโคร
5. ดอกแก๊กฮวยมีสีขาวและสีเหลือง ข้อใดกล่าวถูกต้อง
  - ก. ดอกสีเหลืองมีรสฝาดกว่าดอกสีขาว
  - ข. ดอกสีเหลืองดอกใหญ่กว่าดอกสีขาว
  - ค. ดอกสีขาวดอกใหญ่กว่าดอกสีเหลือง
  - ง. ดอกสีขาวกลิ่นหอมกว่าดอกสีเหลือง
6. แก๊กฮวยจะออกดอก และเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงใด
  - ก. มิถุนายน ถึง สิงหาคม
  - ข. มีนาคม ถึง พฤษภาคม
  - ค. สิงหาคม ถึง พฤศจิกายน
  - ง. พฤศจิกายน ถึง กุมภาพันธ์
7. การปลูกแก๊กฮวยเพื่อทำเป็นชาสมุนไพร ควรคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด
  - ก. ระยะเวลาในการปลูกมีความสำคัญต่อการออกดอก
  - ข. การบำรุงดินทำให้แก๊กฮวยมีความแข็งแรงและออกดอกมาก
  - ค. การดูแลให้แก๊กฮวยออกดอกมากที่สุดควรใส่ปุ๋ยเคมีร่วมด้วย

- ง. การปลูกแบบเกษตรธรรมชาติจะให้ผลผลิตที่มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
8. การเก็บดอกเก๊กฮวยไปอบแห้งเพื่อทำชาดอกเก๊กฮวยควรเก็บช่วงใด
- ก. ตอนเช้าก่อนจะมีแสงแดด
  - ข. ตอนสายให้แดดออกก่อน
  - ค. ตอนเย็นก่อนตะวันตกดิน
  - ง. ตอนเย็นให้ตะวันตกดินก่อน
9. ในขั้นตอนการอบแห้งดอกเก๊กฮวยขั้นตอนใดถูกต้องที่สุด
- ก. เก็บดอกเก๊กฮวย – ล้างทำความสะอาด – นึ่ง 1 นาที – อบแห้ง – ผึ่งแดด
  - ข. เก็บดอกเก๊กฮวย – นึ่ง 1 นาที – ล้างทำความสะอาด – อบแห้ง – ผึ่งแดด
  - ค. เก็บดอกเก๊กฮวย – ผึ่งแดด – นึ่ง 1 นาที – ล้างทำความสะอาด – อบแห้ง
  - ง. เก็บดอกเก๊กฮวย – นึ่ง 1 นาที – ล้างทำความสะอาด – ผึ่งแดด – อบแห้ง
10. เมื่อฝึกฝนทำงานชำนาญแล้วสามารถทำขายช่องทางออนไลน์ช่องใด
- ก. Facebook
  - ข. Gmail
  - ค. Google
  - ง. Hotmail

เฉลย 1. ข                      2. ง                      3. ง                      4. ง                      5. ค  
6. ง                      7. ง                      8. ข                      9. ก                      10. ก



### ตอนที่ 3 แบบประเมินชิ้นงานน้ำแก๊กฮวย

#### แบบประเมินชิ้นงานน้ำสมุนไพร(น้ำแก๊กฮวย)

(สำหรับวิทยากร) โปรดกรอกแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = ดีมาก 5 = ดีมากที่สุด

ชื่อ-สกุล (ผู้เรียน) .....

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<u>ด้านรูปแบบ</u> 1. แบบบรรจุภัณฑ์ 2. ขนาดและปริมาณ 3. ความสะอาด					
<u>ด้านรสชาติ</u> เป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด					
<u>ด้านกลิ่น</u> กลิ่นดอกแก๊กฮวย					
<u>ด้านสี</u> 1. สีของน้ำเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด 2. การตกตะกอน					

**ตอนที่ 4 แบบสอบถามความพึงพอใจ**  
**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน**  
**หลักสูตรน้ำแก๊สไฮดรอลิก จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

โปรดกรอกแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

1 = ควรปรับปรุง 2 = พอใช้ 3 = ดี 4 = มาก 5 = มากที่สุด

1. เพศ

ชาย       หญิง

2. อายุผู้กรอกแบบสอบถาม

15 – 30 ปี       31 – 45 ปี       46 – 60 ปี       61 ปีขึ้นไป

3. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<u>ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์</u> 1. ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อความต้องการ 2. ประสิทธิภาพของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่รับบริการ					
<u>ด้านสถานที่จัดกิจกรรม</u> 3. ความสะอาด 4. สภาพอากาศ การถ่ายเท 5. แสงสว่าง 6. ความเป็นระเบียบ					
<u>ด้านวิทยากร</u> 7. การถ่ายทอดความรู้แก่ผู้เรียน 8. ความเป็นมิตรและมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 9. ความรู้ความสามารถของวิทยากร 10. ความเอาใจใส่และการทุ่มเทของวิทยากร					
<u>ด้านประโยชน์</u> 11. สามารถนำไปทำได้จริง 12. สามารถสร้างรายได้ 13. สามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้					

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ (โปรดระบุ)

.....  
 .....