



หลักสูตรน้ำมะตูม จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพุทไธสง

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรน้ำมะตูม จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพุทธไธสง
จังหวัด บุรีรัมย์

ความเป็นมาของหลักสูตร

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารและน้ำดื่มสมุนไพรมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารและน้ำดื่มสมุนไพรจากธรรมชาติ โดยไม่มีการปรุงรสและมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่นให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารและน้ำดื่มสมุนไพร

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. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพการทำน้ำมะตูมได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือต้องการรายได้เสริม

ระยะเวลา

รวม 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	2	ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. 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

-

หลักสูตรน้ำมะตูม จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ทราบข้อมูลความต้องการดื่มน้ำสมุนไพร การทำน้ำสมุนไพรจำหน่าย 2. คุณภาพในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำมะตูม 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง 1. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนรู้การทำมะตูม 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้	30 นาที	
2.	การทำน้ำมะตูม	1. ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูม ได้ 2. การทำน้ำมะตูม ได้ตามขั้นตอน	1. การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูม 2. ขั้นตอนการทำน้ำมะตูม	วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ สิ่งที่ต้องเตรียม 1. มะตูมแห้ง 2 กิโลกรัม 2. น้ำ 1 ลิตร 3. น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม		2 ชั่วโมง
3.	การวัดผลประเมินผล	1. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน 2. เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	1. ใบงาน/ชิ้นงานน้ำมะตูม 2. วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ	30 นาที	
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรน้ำมะตูม 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. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพการทำน้ำมะตูม ได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. การทำน้ำมะตูม
3. การวัดผลประเมินผล

เรื่องที่ 1

ช่องทางการประกอบอาชีพ

เนื้อหาสาระ

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำมะตูม
2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ทราบข้อมูลความต้องการต่อน้ำสมุนไพร การทำน้ำสมุนไพรจำหน่าย
2. คุณภาพในการประกอบอาชีพ

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำมะตูม
- ตอนที่ 2 วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพได้

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ามะตูม

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 การประพฤติปฏิบัติโดยตรงไปตรงมา ทั้งทางกายทางวาจา และทางใจ ไม่

คดโกงเอาเปรียบ

จริยธรรมในการประกอบอาชีพ

จริยธรรมในการประกอบอาชีพ คือ หลักธรรมที่ควรประพฤติปฏิบัติหรือใช้เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต

สัปปริสธรรม 7 (ธรรมของคนดี) หรือธรรมที่ทำให้บุคคลเป็นสัตบุรุษ เป็นธรรมของคนดี

อิทธิบาท 4 (ธรรมสู่ความสำเร็จ) หลักธรรมในการส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ

พรหมวิหาร 4 (ธรรมประจำใจที่ทำให้เป็นพรหม) พรหมวิหาร 4 หลักธรรมในการส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ ธรรมที่บุคคล โดยเฉพาะหัวหน้าหรือผู้นำควรมีไว้ประจำใจในการประพฤติปฏิบัติให้เสมอด้วยพรหม

สติสัมปชัญญะ คือ ความรู้ในตัวละคระที่ท่า พูด หรือคิด สิ่งใดสิ่งหนึ่งและระลึกถึงสิ่งต่างๆ

ที่มา: <https://sites.google.com/site/kahftgrtr464878/bth-thi4/> [khun-thr-rmelea-crythrrm-ni-kar-prakxb-xachiph](https://sites.google.com/site/kahftgrtr464878/bth-thi4/khun-thr-rmelea-crythrrm-ni-kar-prakxb-xachiph)

เรื่องที่ 2

การทำน้ำมะตูม

เนื้อหาสาระ

1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูม
2. ขั้นตอนการทำน้ำมะตูม

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูมได้
2. การทำน้ำมะตูมได้ตามขั้นตอน

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูม
- ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพร มะตูม

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 การเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำมะตูม

วัสดุ/อุปกรณ์

1. มะตูมแห้ง 2 กิโลกรัม
2. น้ำ 1 ลิตร
3. น้ำตาล 1 กิโลกรัม

สรรพคุณ มะตูม

1. ผลแก่แต่ไม่สุกใช้รับประทานเป็นยาบำรุงร่างกาย รักษาธาตุ บำรุงธาตุไฟ
2. ผลสุกสามารถนำมาใช้เป็นยาระบายได้
3. ช่วยรักษาอาการท้องร่วง ท้องเดิน โรคลำไส้
4. ใช้รักษาอาการท้องผูกเรื้อรังได้
5. ใบสดนำมาคั้นเอาน้ำ ใช้แก้หวัด
6. แก้ม แก้มูกเลือด
7. ช่วยรักษาอาการหลอดลมอักเสบ

ประโยชน์ของมะตูม

1. ผลสามารถนำมารับประทานได้ทั้งแบบสดและแบบแห้ง
2. สามารถนำมาใช้ทำเป็นเครื่องดื่มได้ด้วยการนำผลมะตูมไปผสมกับมะขาม
3. เมื่อกรองได้น้ำและนำมาเติมน้ำตาลจะได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติคล้ายกับ "มะนาว"
4. ผลแก่แต่เปลือกยังนิ่ม เมื่อนำมาฝานสามารถนำมาทำเป็นมะตูมเชื่อมได้
5. มะตูมใช้เป็นส่วนผสมของขนมหลายชนิด
6. มะตูมสุกมีเนื้อและสามารถนำมารับประทานเป็นผลไม้ได้

ข้อควรระวังบริโภคมะตูมอย่างไรให้ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

1. ไม่ควรรับประทานมะตูมมากเกินไป เนื่องจากอาจทำให้มีอาการท้องไส้ปั่นป่วนและท้องผูกได้
2. สตรีมีครรภ์และผู้ที่ให้นมบุตรควรปรึกษาแพทย์ก่อนนำมะตูมมาใช้รักษาอาการป่วย เนื่องจากยังไม่ปรากฏข้อมูลทางการแพทย์เพียงพอต่อการรับรองความปลอดภัยสำหรับสตรีมีครรภ์และผู้ที่ให้นมบุตร
3. ผู้ป่วยเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้มะตูมเป็นยาร่วมกับยารักษาเบาหวาน เนื่องจากอาจส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดลดต่ำเกินไปได้
4. หยุดบริโภคมะตูมก่อนเข้ารับการรักษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์ เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดในช่วงระหว่างและหลังการผ่าตัด

ตอนที่ 2 ขั้นตอนการทำน้ำสมุนไพร น้ำมะตูม

วิธีทำ น้ำมะตูม



1. นำมะตูมแห้งไปย่างไฟหรือคั่วในกระทะจนมีกลิ่นหอม เตรียมไว้



2. ใส่น้ำลงในหม้อตามด้วยมะตูมที่ย่างไฟแล้วลงไปต้มด้วยไฟกลางจนน้ำเดือดและเริ่มเปลี่ยนสี ประมาณ 10-15 นาที

3. ใส่น้ำตาลทรายแดงลงไปคนผสมจนละลายหมด เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนน้ำเปลี่ยนเป็นสีเข้ม ยกออกจากเตา กรองเอากากออก พักทิ้งไว้จนเย็น เทใส่แก้วที่มีน้ำแข็งพร้อมดื่ม



เรื่อง 3 การวัดผลประเมินผล

เนื้อหาสาระ

การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน

ขอบข่ายเนื้อหา

ตอนที่ 1 สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน

ตอนที่ 2 ใบงานน้ำมะตูม

ตอนที่ 3 แบบประเมินชิ้นงานน้ำมะตูม

ตอนที่ 4 แบบสอบถามความพึงพอใจ

รายละเอียดเนื้อหา
ตอนที่ 1 สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน

ขั้นการสรุป

1. ให้ผู้เรียนอธิบายถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ได้
2. ให้ผู้เรียนอธิบายทบทวนถึงขั้นตอนการทำงานน้ำมะตูม
3. ให้ผู้เรียนบรรยายถึงคุณสมบัติและสรรพคุณ

ตอนที่ 2 ใบงาน น้ำมะตูม

คำสั่ง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียง 1 คำตอบ

1. สรรพคุณมะตูม

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. วิธีทำการน้ำมะตูม

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. ข้อควรระมัดระวังการบริโภคมะตูมอย่างไรให้ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

.....
.....
.....
.....
.....

ตอนที่ 2 เฉลยใบงาน น้ำมะตูม

คำสั่ง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียง 1 คำตอบ

1. สรรพคุณมะตูม

เฉลย

ผลแก่แต่ไม่สุกใช้รับประทานเป็นยาบำรุงร่างกาย รักษาธาตุ บำรุงธาตุไฟ
ผลสุกสามารถนำมาใช้เป็นยาระบายได้
ช่วยรักษาอาการท้องร่วง ท้องเดิน โรคลำไส้
ใช้รักษาอาการท้องผูกเรื้อรังได้
ใบสดนำมาคั้นเอาน้ำ ใช้แก้หวัด
แก้ลม แก้มูกเลือด
ช่วยรักษาอาการหลอดลมอักเสบ

2. วิธีทำกรน้ำมะตูม

เฉลย

1. นำมะตูมแห้งไปย่างไฟหรือคั่วในกระทะจนมีกลิ่นหอม เตรียมไว้
2. ใส่น้ำลงในหม้อตามด้วยมะตูมที่ย่างไฟแล้วลงไปต้มด้วยไฟกลางจนน้ำเดือดและเริ่มเปลี่ยนสี ประมาณ 10-15 นาที
3. ใส่น้ำตาลทรายแดงลงไปคนผสมจนละลายหมด เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนน้ำเปลี่ยนเป็น สีเข้ม ยกออกจากเตา กรองเอากากออก พักทิ้งไว้จนเย็น
4. เทใส่แก้วที่มีน้ำแข็ง พร้อมดื่ม

3. ข้อควรระมัดระวังการบริโภคมะตูมอย่างไรให้ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

เฉลย

1. ไม่ควรรับประทานมะตูมมากเกินไป เนื่องจากอาจทำให้มีอาการท้องไส้ปั่นป่วนและท้องผูกได้
2. สตรีมีครรภ์และผู้ที่ยังให้นมบุตรควรปรึกษาแพทย์ก่อนนำมะตูมมาใช้รักษาอาการป่วย เนื่องจากยังไม่ปรากฏข้อมูลทางการแพทย์เพียงพอต่อการรับรองความปลอดภัยสำหรับสตรีมีครรภ์และผู้ที่ยังให้นมบุตร
3. ผู้ป่วยเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้มะตูมเป็นยาร่วมกับยารักษาเบาหวาน เนื่องจากอาจส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดลดต่ำเกินไปได้
4. หยุดบริโภคมะตูมก่อนเข้ารับการรักษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์ เนื่องจากอาจส่งผลต่อการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดในช่วงระหว่างและหลังการผ่าตัด

ตอนที่ 3 แบบประเมินชิ้นงานการทำน้ำมะตูม

แบบประเมินชิ้นงานน้ำสมุนไพร(น้ำมะตูม)

(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> รสชาติเป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด					
<u>ด้านกลิ่น</u> กลิ่นมะตูมมีความหอม					
<u>ด้านสี</u> 1. สีของน้ำเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด 2. การตกตะกอน					

ตอนที่ 4 แบบสอบถามความพึงพอใจ

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียน

หลักสูตรการทำนํ้ามะตูม จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

โปรดกรอกแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

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

1. เพศ

ชาย หญิง ไม่ระบุ

2. อายุผู้กรอกแบบสอบถาม

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

3. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียนหลักสูตรการทำนํ้ามะตูม จำนวน 3 ชั่วโมง

หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<u>ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์</u> 1. ความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อความต้องการ 2. ประสิทธิภาพของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่รับบริการ					
<u>ด้านสถานที่จัดกิจกรรม</u> ความสะอาด 1. สภาพอากาศ การถ่ายเท 2. แสงสว่าง 3. ความเป็นระเบียบ					
<u>ด้านวิทยากร</u> 1. การถ่ายทอดความรู้แก่ผู้เรียน 2. ความเป็นมิตรและมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 3. ความรู้ความสามารถของวิทยากร 4. ความเอาใจใส่และการทุ่มเทของวิทยากร					
<u>ด้านประโยชน์</u> 1. สามารถนำไปทำได้จริง 2. สามารถสร้างรายได้ 3. สามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้					

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ (โปรดระบุ)

.....