

หลักสูตรอาชีพ การทำชาโมซ่า จำนวน๕.....ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการทำชาโมซ่าได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนกลุ่มสนใจ
๓. ผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำชาโมซ่า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การฝึกอาชีพ การทำชาโมซ่า และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำชาโมซ่า	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพ การทำชาโมซ่า อุปกรณ์ - ครก - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำชาโมซ่า - อกไก่ จำนวน ๓ กิโลกรัม - แป้งเอนกประสงค์ จำนวน ๒ กิโลกรัม - มันฝรั่ง จำนวน ๒ กิโลกรัม - หอมใหญ่ จำนวน ๑ กิโลกรัม - พริกไทยป่น จำนวน ๒ ขวด - น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม - เกลือ จำนวน ๑ ห่อ - น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด - แครอท จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - ผงปรุงรส จำนวน ๑ ห่อ - ซอสปรุงรส จำนวน ๑ ขวด - น้ำมันหอย จำนวน ๑ ขวด - ถุงมือ จำนวน ๑ ห่อ - กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค	หลักสูตรการทำชาโมซ่า เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยใช้วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ดังนี้ ๑.การศึกษาดูงานจากสถานที่จริง ๒.การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ๓.การบรรยายประกอบสื่อ ๔.การสาธิตการฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	
	การทำชาโมซ่า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำชาโมซ่า๒.สามารถทำชาโมซ่า	ขั้นตอนการทำชาโมซ่า _๑.นำแป้งเอนกประสงค์ ใส่ลงในกะละมัง นวดด้วยน้ำ จนได้แป้งตามต้องการ แล้วค่อยๆ เติมน้ำมันพืช ลงไป ๑ ช้อนโต๊ะ นวด	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำชาโมซ่า พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่าง		๔ ชั่วโมง

			<p>ให้เข้ากันอีกรอบ พักแบ่งไว้สักครู่</p> <p>๒.นำอกไก่มาสับให้ละเอียด</p> <p>๓.พื้นหอมใหญ่ให้เล็กๆเป็นลูกเต๋า</p> <p>๔.พื้นแครอทให้เล็กๆเป็นลูกเต๋า</p> <p>๕.พื้นมันฝรั่งให้เล็กๆเป็นลูกเต๋า</p> <p>๖.นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ น้ำมันพืชลงไปในกระทะ ใส่ อกไก่สับ ผัดให้สุก ใส่หอมใหญ่ ใส่แครอท ใส่มันฝรั่ง ปรงรสตามใจชอบ ผัดจนผักสุก ยกลงจากเตา</p> <p>๗.นำแป้งที่พักไว้มาแบ่งเป็นก้อนๆ ละ ๑๐๐ กรัม</p> <p>๘.ใช้ไม้ขนาดแบ่งให้บางเป็นทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า</p> <p>๙.พักแป้งเป็นทรงสามเหลี่ยม ตักใส่ใส่ลงไป พับแป้งเป็นทรงสามเหลี่ยมจนหมดแผ่นแป้ง ๑๐ห่อจนหมดแป้ง</p> <p>๑๑.นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ น้ำมันลงไปสำหรับทอด รอ น้ำมันร้อน นำแป้งที่ห่อเสร็จแล้วลงไปทอดจนสุก นำขึ้นมาพัก น้ำมัน พร้อมรับประทาน</p>	การเรียนการสอน		
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่าย - ผลผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๑. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำชาโมซ่า

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-