

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำชาเขียวมะขาม จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพ การทำน้ำชาเขียวมะขาม และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการการทำน้ำชาเขียวมะขาม
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำน้ำชาเขียวมะขาม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำน้ำชาเขียวมะขาม	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำน้ำชาเขียวมะขาม	- อุปกรณ์การการทำน้ำชาเขียวมะขาม ๑. กาน้ำร้อน ๒. ผ้าขาวบาง ๓. แก้ว ๔. ซ้อน -วัสดุการทำการการทำน้ำชาเขียวมะขาม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. ผงชาเขียว ๒. มะขามเปียก ๓. น้ำตาล ๔. เกลือ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการการทำน้ำชาเขียวมะขามและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการการทำน้ำชาเขียวมะขาม - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการการทำน้ำชาเขียวมะขามแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การการทำน้ำชาเขียวมะขาม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำน้ำชาเขียวมะขาม -สามารถการทำน้ำชาเขียวมะขาม	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการการทำน้ำชาเขียวมะขาม - การการทำน้ำชาเขียวมะขาม - ขั้นตอนการการทำน้ำชาเขียวมะขาม วิธีการการทำน้ำชาเขียวมะขาม ๑. ตักผงชาเขียวใส่แก้ว เติมน้ำเดือดจัดลงไป ใช้ช้อนคนแรงๆ พร้อมทั้งกดบีบผงชา เพื่อให้เกิดสีและกลิ่นหอม ๒. ใช้ผ้าขาวบางกรองแยกน้ำชาเขียว	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการการทำน้ำชาเขียวมะขามพร้อมกับการตอบข้อสงสัย		๒ ชั่วโมง

			(นำกากชาทิ้งไป) ๓. เต็มน้ำเชื่อม น้ำมะขาม เกลือ และน้ำร้อน ที่เหลือ คนให้ละลาย เข้ากันดี ๔. ตักน้ำแข็งใส่แก้ว รินชาเขียวมะขามลงไป จัดเสิร์ฟ	ระหว่างการ เรียนการสอน		
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการ มีคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากร บรรยาย เทคนิคการทำ บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรก คุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การดำเนินงานชาเขียวมะขาม