

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำสังฆาชาไทย จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☒ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ การทำสังฆาชาไทย เป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำสังฆาชาไทย เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำสังฆาชาไทยได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือ

ครอบครัว

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำสังฆยาชาไทย

๓	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำสังฆยาชาไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำสังฆยาชาไทย	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำสังฆยาชาไทย ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสังฆยาชาไทย	- วิทยากรบรรยายเรื่องการทำสังฆยาชาไทย - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสังฆยาชาไทย	๓๐ นาที	
๒	ฝึกทักษะการทำสังฆยาชาไทย	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำสังฆยาชาไทย - กะทิ - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - ผงชาไทย - นมสด - แป้งข้าวโพด - กลั่นวนิลา - เกลือ	๑. วิทยากรสอนการเตรียมและตวงวัตถุดิบตามสูตรที่ได้ไว้ก่อนหน้า ๑.๑ ชงน้ำชาไทย นำผงชาไทยใส่หม้อ ต้มกับนมสด (หรือกะทิบางส่วน) ประมาณ ๕ นาที กรองเอากากชาออก พักน้ำชาที่ได้ไว้ให้เย็นเล็กน้อย ๑.๒ ผสมส่วนผสมทั้งหมดในชามผสม ใส่ไข่ไก่ น้ำตาลทราย และเกลือลงไป ตีให้เข้ากัน (ไม่ต้องตีฟูแค่ให้ละลายดี) เติมกะทิและน้ำชาที่ชงไว้ลงไป เติมแป้งข้าวโพด และคนจนเนียน (กรองส่วนผสมอีกครั้งเพื่อให้เนียน) ๑.๓ กวนสังฆยา เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหรือกระทะเทפל่อนเปิดไฟอ่อน กวนตลอดเวลา (ห้ามหยุดมือ) ใช้ไม้พายหรือตะกร้อมือกวนอย่างสม่ำเสมอ กวนจนข้น นี้อเนียน และไม่มีเม็ด (ใช้เวลาประมาณ ๑๐-๑๕ นาที) ถ้ากลัวสุกไม่ทั่วถึงหรือเนื้อเป็นเม็ด สามารถใช้วิธี นึ่ง แทนการกวนจริงๆ โดยนึ่งส่วนผสมในหม้อแล้วคนเป็นระยะ		๔ ชม.

				๑.๔ พักให้เย็น เมื่อได้เนื้อสังขยา ชั้นและเนียนแล้ว ให้ยกลงจากเตา พักให้เย็นก่อนนำไปบรรจุใน ภาชนะเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ ๕-๗ วัน		
๓	๑.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ ๒.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัด จำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมใน การประกอบอาชีพของ ตนเองได้	๑. ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ ๒ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพ ๔.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพของ ตนเอง	๑.วิทยาการบรรยายข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับการตลาด การ ลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพการทำสังขยาชา ไทยกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การ ประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตาม ความพร้อมและศักยภาพของ ผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของ กิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. วิทยากรบรรยายคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวมธุรส พูลสุวรรณ
หลักสูตร การทำสังฆยาชาไทย จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
ในวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการชุมชนวรรณย์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำสังฆยาชาไทย ๒. ฝึกทักษะการทำสังฆยาชาไทย ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องการทำสังฆยาชาไทย - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสังฆยาชาไทย ๒. วิทยากรสอนการเตรียมและตวงวัตถุดิบตามสูตรที่ได้ไว้ก่อนหน้านี้ ๑๑.๑ ชงน้ำชาไทย นำผงชาไทยใส่หม้อต้มกับนมสด (หรือกะทิบางส่วน) ประมาณ ๕ นาที กรองเอากากชาออก พักน้ำชาที่ได้ไว้ให้เย็นเล็กน้อย ๑.๒ ผสมส่วนผสมทั้งหมดในชามผสม ใส่ไข่ไก่ น้ำตาลทราย และเกลือลงไป ตีให้เข้ากัน (ไม่ต้องตีฟู แค่ให้ละลายดี)เติมกะทิและน้ำชาที่ชงไว้ลงไปตีแบ่งข้าวโพดและคนจนเนียน (กรองส่วนผสมอีกครั้งเพื่อให้เนียน) ๑.๓ กวนสังฆยา เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหรือกระทะเทพลอนเปิดไฟอ่อน กวนตลอดเวลา (ห้ามหยุดมือ) ใช้ไม้พายหรือตะกร้อมือกวนอย่างสม่ำเสมอจนขึ้นเนื้อเนียน และไม่มีเม็ด (ใช้เวลาประมาณ ๑๐-๑๕ นาที)ถ้ากลัวสุกไม่ทั่วถึงหรือเนื้อเป็นเม็ด สามารถใช้วิธี นึ่ง แทนการกวนจริงๆ โดยนึ่งส่วนผสมในหม้อแล้วคนเป็นระยะ ๑.๔ พักให้เย็น เมื่อได้เนื้อสังฆยาข้นและเนียนแล้ว ให้ยกลงจากเตา พักให้เย็นก่อนนำไปบรรจุในภาชนะเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ ๕-๗ วัน .๓.วิทยากรบรรยายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	เรียนวันละ ๕ ชม.

			๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพ การทำสังขยาชาวไทยกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	
--	--	--	--	--

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางสาวมธุรส พูล สุวรรณ)

วันที่.....๒๐...../.....พฤษภาคม...../.....๒๕๖๘.....

