

หลักสูตรอาชีพ การทำชาโมซ่า จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองเขื่อน

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรม ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ ระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่ม รายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยัง เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานใน การพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็น ฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตร กลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตร การพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และ ตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐาน ที่แข็งแกร่งของประเทศ

จากการสำรวจความความต้องการของผู้เรียนในชุมชนที่มีความสนใจ และต้องการมีรายได้เสริมให้กับ ตนเอง ซึ่งมีความประสงค์เข้ามาฝึกอาชีพเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำอาชีพ การจัดทำหลักสูตร การทำชาโมซ่า จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม และได้ ตอบสนองตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีสามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะ ใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียน และประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความ พร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถ นำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์ และการส่งเสริมการขาย ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำ และมีรายได้

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตร การทำชาโมซ่า จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือ
หัตถกรรม เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) ให้กับผู้เรียนที่มีความสนใจ และสามารถนำไปประกอบ
อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ลดรายจ่ายในครัวเรือนได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การใช้วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำชาโมซ่า
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะเกี่ยวกับลำดับขั้นตอน วิธีการทำชาโมซ่า
๓. ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่าย สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบ อาชีพการทำชาโมซ่า	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่อง ทางการประกอบ อาชีพการทำชาโม ซ่า	๑. ความสำคัญของประกอบอาชีพการ ทำชาโมซ่า ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำชาโมซ่า ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำชาโมซ่า ๑.๒.๓ การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิเคราะห์บรรยาย ให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของ อาชีพการทำชาโม ซ่า ๒. ศึกษา ความรู้ เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพการ ทำชาโมซ่าข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพ จากผู้รู้ ผู้ประกอบการใน ชุมชน ความ ต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๓. วิทยากรกับ ผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพ ตลอดจนผู้เรียน สามารถนำไป ประกอบอาชีพที่ เป็นไปตามความ พร้อม และ ศักยภาพของผู้เรียน		
๒	ทักษะอาชีพการทำ ชาโมซ่า	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับทักษะ อาชีพการทำชาโม ซ่า	๑. ขั้นตอนการประกอบอาชีพ ๑.๑ การคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ สำหรับใช้การทำชาโมซ่า - แผ่นโปเปียะ - น้ำมันพืช - มันฝรั่ง - หอมแดง - หอมใหญ่ - ออไก้ - น้ำตาลทราย - น้ำส้มสายชู - แครอท - ผงกระหรี่ - เกลือ ๑.๒ ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการทำชาโมซ่า ๒. ขั้นตอน การทำชาโมซ่า - น้ำมันฝรั่งมาหั่นเป็นลูกเต๋า แครอท หั่นเต๋า ออไก้หั่นเต๋า แล้วนำไปลวกใน น้ำร้อน ๑๒ นาที เพื่อเตรียมไว้ทำไส้ - ใส่ น้ำมันพอร้อนแล้วใส่ออไก้หั่นเต๋า ผัดให้สุก ใส่มันฝรั่ง แครอทที่เตรียมไว้ ตามด้วยหอมใหญ่ หอมแดง ผงกระหรี่ - ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ - ผัดต่อจนเข้ากันเริ่มมีกลิ่นหอมด้วย ไฟกลางประมาณ ๕-๑๐ นาที เสร็จ แล้วนำมาพักไว้ให้เย็นเล็กน้อยเตรียม ห่อไส้ - นำแผ่นโปเปียะมาห่อ ทำทรงกรวย เหมือนห่อเมี่ยง จากนั้นใส่ไส้เข้าไป แล้วพับเก็บมุมให้คล้ายรูปสามเหลี่ยม อวบๆ - นำไปทอดด้วยไฟกลางจนกว่าแบ่งจะ สุกมีสีเหลืองทอง	วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันฝึกปฏิบัติ พร้อมการอธิบาย การทำชาโมซ่า	-	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- พร้อมจัดบรรจุกุณห์หรือเสรีฟคู่กับ น้ำอาจาดเพื่อตัดการเลี่ยนเวลาทาน ๓. การออกแบบบรรจุกุณห์ ๔. ดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย			

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ใบความรู้การทำชาโมซ่า
- ๒. วิทยากร ได้แก่ นางสาวสุรียา อาราชัด ให้ความรู้การทำชาโมซ่า
- ๒. วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัด และ ประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ เรื่อง การทำชาโมซ่า ร้อยละ ๒๐
- ๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
- ๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐

เครื่องมือวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
 - แบบสอบถามความรู้ ความเข้าใจ ๒๐ คะแนน
- ๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ
 - แบบสังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ / การจัดกิจกรรม ๑๐ คะแนน
 - การสาธิต / แสดงขั้นตอน / วิธีการปฏิบัติ ๒๐ คะแนน
 - การมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) ๑๐ คะแนน
- ๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
 - การสังเกตชิ้นงาน ๓๐ คะแนน
 - ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ๑๐ คะแนน

การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสุรียา อาราชัด.....หลักสูตร.....การทำชาโมซ่า....

จำนวนชั่วโมง.....5.....ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

วันที่.....21 พฤษภาคม 2568.....เวลาเรียน.....9.00-15.00.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....วัดก้อนแก้ว หมู่ 4 ตำบลก้อนแก้ว อำเภอลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
21 พฤษภาคม 2568	9.00-15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง - ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การคัดเลือกวัสดุในการทำชาโมซ่า - แหล่งที่มาของวัสดุ - การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย สาธิตการทำ และลงมือปฏิบัติ - นำมันฝรั่งมาหั่นเป็นลูกเต๋า แครอทหั่นเต๋า ออกไก่หั่นเต๋า แล้วนำไปลวกในน้ำร้อน ๑๒ นาที เพื่อเตรียมไว้ทำไส้ - ใส่ น้ำมันพอร้อนแล้วใส่อกไก่หั่นเต๋าดัดให้สุก ใส่มันฝรั่ง แครอทที่เตรียมไว้ ตามด้วยหอมใหญ่ หอมแดง ผงกระหรี่ - ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ - ผัดต่อจนเข้ากันเริ่มมีกลิ่นหอมด้วยไฟกลางประมาณ ๕-๑๐ นาที เสร็จแล้วนำมาพักไว้ให้เย็นเล็กน้อยเตรียมห่อไส้ - นำแผ่นปอเปี๊ยะมาห่อ ทำทรงกรวยเหมือนห่อเมี่ยง จากนั้นใส่ไส้เข้าไป แล้วพับเก็บมุมให้คล้ายรูปสามเหลี่ยม อวบๆ - นำไปทอดด้วยไฟกลางจนกว่าแป้งจะสุกมีสีเหลืองทอง - พร้อมจัดบรรจุภัณฑ์หรือเสิร์ฟคู่กับน้ำอากาดเพื่อตัดการเลี่ยนเวลาทาน บรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - การเก็บรักษา - การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย - การสร้างช่องทางในการขายแบบออนไลน์ และการขายในชุมชน - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ...5...ชม.

ลงชื่อ.....นาง สุรียา อาราชัด.....วิทยากร

(นางสุรียา อาราชัด)

วันที่.....15.../.....พฤษภาคม.../.....2568.....