แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การชงชา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☑กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการชงชา เป็นอาชีพงานที่มีอิสระ มีตลาดและช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริม ผู้ที่ไม่มีงานทำ ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตร การชงชา ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการชงชา

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การชงชา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การชงชาและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์การชงชาต่างๆ	- อุปกรณ์ ๑.เตาแก๊ส ๒.หม้อ ๓.กระบวย วัตถุดิบในการชงเครื่องดื่ม ๑. ใบชาเขียว จำนวน ๑ ถุง ๒. ใบชาแดง จำนวน ๑ ถุง ๓. ผงกาแฟ จำนวน ๑ ถุง ๔. นมข้นจืด จำนวน ๑ กระป๋อง ๕. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ ถุง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการชงชา และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการชงชา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการชงชา ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	การชงชาต่างๆ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการชงชา - สามารถชงชาต่างๆได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการชงชาต่างๆ - ปฏิบัติการชงชาต่างๆ - ขั้นตอนการชงชาต่างๆ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการชงชาต่างๆ	-	๔ ชั่วโมง

			การชงเครื่องดื่มชาเขียว ๑.ตักใบชาใส่ถุงกรอง แล้วเติมน้ำร้อนใส่ตามลงไป ๒.ชักถุงกรองเล็กน้อย แล้วแช่ชาทิ้งไว้ ๑๐ นาที เพื่อให้ได้น้ำชาที่เข้มและกลิ่นที่หอม ๓.เมื่อครบเวลาที่กำหนดแล้ว ให้ชักชาสลับไปมา ๔-๕ รอบ ๔.จากนั้นให้ตักครีมเทียมลงไปผสมในน้ำชาที่ได้ คนให้ละลาย ๕.แล้วเติมนมข้นหวานลงไป แล้วคนให้ส่วนผสมเข้ากันอีกครั้ง ๖.ตักน้ำแข็งใส่ในแก้ว เทชาเขียวโบราณใส่ในแก้ว แล้วราดด้วยนมสดด้านบนเป็นอันเสร็จ **การชงเครื่องดื่มชาเย็น** ๑.นำใบชาใส่ที่ชงชาแบบถุงๆหรือใช้ที่กรองชา กดน้ำร้อนประมาณ ๓/๔ ของแก้ว ๒.ใส่นมข้นหวาน น้ำตาลทรายแดง ชาที่ชงไว้และนมข้นจืดลงไปผสมกันในอีกแก้ว คนให้เข้ากัน ใส่น้ำแข็งที่เตรียมไว้ คนให้ชาไทยเริ่มเย็น พร้อมจัดเสิร์ฟ **การชงเครื่องดื่มกาแฟ** ๑.ตวงกาแฟใส่น้ำร้อน ใช้ถุงผ้าชักไปมา ๓-๔ ครั้ง กรองเอากากออกให้เหลือแต่น้ำกาแฟ ๒.ผสมครีมเทียมข้นหวาน นมข้นจืด และน้ำตาลทราย ลงในน้ำกาแฟคนให้เข้ากัน เทใส่แก้วน้ำแข็ง โรยหน้าด้วยนมข้นจืด พร้อมจัดเสิร์ฟ	ชนิดต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของสินค้า สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

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)

แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวมธุรส พูลสุวรรณ.....

หลักสูตร.....การทำการชงชา.....จำนวน .....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)

ในวันที่.....๒๑.....กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... .....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัดการเรียน ที่การชุมชนวรรณยิ่ง ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วันเดือนปี	**เวลา**	**กระบวนการจัดการเรียนรู้**	**หมายเหตุ**
๒๑ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการชงชา และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการชงชา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการชงชา	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรสาธิตการชงชาแต่ละชนิด พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทดลองการชงชาชนิดต่างๆ	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย รวมถึงแนะนำช่องทางการจำหน่าย	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวมธุรส พูลสุวรรณ)

วันที่.....๑๒...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....