

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการชงเครื่องต้ม (ชาเขียวและชาเย็น) จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ.....



ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งกระตุนเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

อาชีพการชงเครื่องต้ม (ชาเขียวและชาเย็น) เป็นหลักสูตรที่ฝึกปฏิบัติได้ง่าย เป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ เพราะลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

วัตถุประสงค์

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการชงเครื่องต้ม (ชาเขียวและชาเย็น)
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบล..... จำนวน คน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ได้</p> <p>๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ บอกวิธีและขั้นตอน อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ บอกทิศทาง การประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น)</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ทำปอเปี๊ยะ</p> <p>- ความต้องการของตลาด</p> <p>- การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น)</p> <p>๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๑.๓ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพ การชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น)</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง พร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่างๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจ</p>	๑ ชม.	-

๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุ/อุปกรณ์ บอกวิธีและขั้นตอน อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ๒.๒ บอกวิธีและขั้นตอน อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น)	๒.๑ วัสดุ/อุปกรณ์ การชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ๒.๒ บอกวิธีและขั้นตอน อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ๒.๓ การชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ๒.๔ เทคนิควิธีการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น)	๒.๑ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) และรับฟังวิทยากรบรรยาย ๒.๒ ดำเนินการเรียนการสอน สาธิต/ปฏิบัติและฝึกทักษะตามหลักสูตร ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๒.๔ การบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๒.๕ การคิดต้นทุนการตั้งราคาขายกำไร	๑ ชม.	๔ ชม.
		๒.๓ บอกวิธีการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ได้ ๒.๔ สามารถบอกขั้นตอนในการชงเครื่องดื่ม (ชาเขียวและชาเย็น) ได้				
					๒ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
ประธานกรรมการสถานศึกษา สกร.อำเภอ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร หลักสูตรการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐-๑๖.๐๐	-อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ หลักสูตรการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) -อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการ ช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) ได้แก่ รสชาติ ความต้องการของตลาด ส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ -บอกทิศทางการประกอบอาชีพ -ดำเนินการสอน สาธิต/ปฏิบัติและฝึกทักษะตาม หลักสูตร/ฝึกปฏิบัติจริง -บอกถึงวัสดุ/ส่วนผสม หลักสูตรการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) ได้ -บอกถึงส่วนผสม อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการ การช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) -บอกถึงวิธีการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) ตามลำดับขั้นตอน และหลักสูตรการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น) -ฝึกปฏิบัติการช่างเครื่องตัด (ชาเขียวและชาเย็น)	ทฤษฎี ๒ ชม ปฏิบัติ ๔ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม