



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านไธสง

ที่ ศธ 0210.6804/1503

วันที่ 6 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2566

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น จำนวน 3 ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านไธสง

เรื่องเดิม

ตามที่ ศกร.ตำบลเหล่ายาว จะได้ดำเนินการจัดกิจกรรม โครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ) ประจำปีงบประมาณ 2567 หลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น จำนวน 3 ชั่วโมง นั้น

ข้อเท็จจริง

ศกร.ตำบลเหล่ายาว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาอาชีพเดิม และส่งเสริมความรู้ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี ให้มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนสามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ตามความต้องการของประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงขออนุมัติใช้หลักสูตรดังกล่าว

ข้อเสนอแนะ/พิจารณา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

1. เพื่อทราบ
2. ลงนามเพื่ออนุมัติหลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น จำนวน 3 ชั่วโมง


(นางสาวปิณฑาพัชญ์ ยานะคำ)

ครู กศน.ตำบล

☒ อนุมัติ



(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการ ศกร.อำเภอบ้านไธสง

หลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง

ความเป็นมา

ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ธุรกิจการทำเครื่องดื่มชา กาแฟ นมเย็น เป็นที่นิยมในปัจจุบัน เป็นที่ต้องการของตลาดในชุมชน สามารถนำมาประกอบอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง จึงจัดทำหลักสูตรการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น ขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย และส่งเสริมการเรียนรู้ให้แก่ประชาชนได้ใช้ศักยภาพและทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ ให้สามารถตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพเสริมได้ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้พื้นฐานการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น	1.1 บอกความหมาย ความสำคัญของการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น ได้	1. ความรู้พื้นฐานการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น 2. สำคัญของการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น	1. อบรมบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และศึกษาใบความรู้ - ความสำคัญของอาชีพ - ลักษณะอาชีพในชุมชน	30 นาที	
2.	ขั้นตอนการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น	2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น 2.2 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุผลิตภัณฑ์การทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น	1. ขั้นฝึกทักษะ การทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น - อุปกรณ์และส่วนผสม - ขั้นตอนการทำ - การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษา - ช่องทางการตลาดและการจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และส่วนผสม น้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น 2. วิทยากรให้ความรู้ผู้เรียนขั้นตอนการทำ น้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำน้ำชาไทย ชาเขียว และนมเย็น	30 นาที	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร
2. วิทียากรผู้ให้ความรู้
3. วัสดุปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

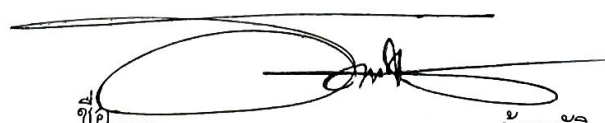
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวปัญญาพัญช์ ยานะคำ)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวแพรวพโยม กาวิน)
ครูผู้ช่วย

ชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ่ง