

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาคุณงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก
2. อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก
3. วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก จำนวน 20 นาที

1. การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
2. การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
3. ช่องทางการตลาด
4. การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
5. คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
2. องค์ประกอบของโครงการ
3. ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	1 บอกประวัติของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 3 บอกการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	1. ประวัติของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ วัตถุดิบ - ชาใบจิก - น้ำสะอาด - น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลอ้อย - เกลือป่น - น้ามะนาว หรือน้ำมะ	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก และฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	30 นาที	4.30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ขา - น้ำผึ้งดองมะนาว อุปกรณ์ - หม้อสแตนเลสขนาดใหญ่ - ตะแกรงกรอง/ผ้าขาวบาง - กระบวย หรือทัพพีสแตนเลส - ขวดแก้วหรือขวด PET ขนาด 250–500 ml - ฝาขวดเกลียว/ฝาจีบ - หม้อนึ่ง หรือหม้อฆ่าเชื้อ - เต้าแก๊ส หรือเตาไฟฟ้า - ถังน้ำสะอาด - ถูขมิ้น / หน้ำกาก / ผ้ากั้นเบื่อน 3.ขั้นตอนการผลิต 1. ต้มชาใบจิก วัตถุดิบ: • น้ำสะอาด 1 ลิตร • ใบจิกแห้งสะอาด 20–30 กรัม	4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ใส่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีทำ: 1. เตรียมน้ำสะอาดในหม้อสแตนเลส ตั้งไฟจนเดือด 2. เมื่อเดือดเต็มที่ ใส่ใบจิกแห้งลงไป 3. ลดไฟลงเล็กน้อย ต้มต่อ 10-15 นาที 4. ระหว่างต้มควรใช้ฝาปิดบางส่วนเพื่อไม่ให้กลิ่นหอมระเหยออก 5. กรองน้ำชาออกด้วย ผ้าขาวบาง หรือ ตะแกรงกรองละเอียด เพื่อแยกกากใบออก 6. พักไว้ให้ร้อนประมาณ 80-90°C สำหรับปรุงรส 2. ปรุงรส วัตถุดิบ: • น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลอ้อย 300-400 กรัม (ต่อ 1 ลิตร) • เกลือป่น ¼ ช้อนชา			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- น้ำผึ้งดองมะนาวเข้มข้น 100–150 มล. วิธีทำ: - ใส่น้ำตาลและเกลือ ขณะที่น้ำชายังร้อน - คนจนน้ำตาลละลายหมด รสชาติควรออกหวานนำ เค็มนิด เปรี้ยวตามธรรมชาติของมะนาว - พักน้ำชาไว้ให้เย็นลง เหลือประมาณ 60°C ก่อนใส่น้ำผึ้งดองมะนาว เหตุผล: น้ำผึ้งเมื่อโดนความร้อนสูงเกิน 70°C จะสูญเสียเอนไซม์และกลิ่นหอม - เทน้ำผึ้งดองมะนาว (รวมเนื้อมะนาวหรือเฉพาะน้ำดองก็ได้) ลงไป คนให้เข้ากันดี 3. กรองละเอียดอีกครั้ง			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วัตถุประสงค์: - เพื่อจัดเศษเนื้อมะนาวหรือสิ่งเจือปน - ทำให้น้ำเครื่องดื่มใสสะอาด และดูน่าดื่ม วิธีทำ: - ใช้ผ้าขาวบางชั้นที่ 2 หรือตะแกรงกรองละเอียด - พักน้ำชาให้พร้อมสำหรับบรรจุ (อุณหภูมิ 80–85°C สำหรับขั้นตอน Hot Fill) 4. บรรจุขวด การเตรียมขวด: - ใช้ ขวด PET หรือขวดแก้ว ขนาด 250–500 มล. - ล้างขวดด้วยน้ำยาล้างขวด แล้ว ลวกหรือต้มในน้ำเดือด 5–10 นาที - ฆ่าเชื้อฝาขวดด้วยการแช่น้ำร้อน หรืออบในตู้อบที่อุณหภูมิ 100°C			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีบรรจุ: 1. ขณะที่น้ำชายังร้อนประมาณ 80–85°C ให้รีบบรรจุลงขวด (เรียกว่า Hot Fill) 2. เติมน้ำชาจนเกือบเต็มทิ้งระยะจากปากขวดประมาณ 1 ซม. 3. ปิดฝาทันทีในขณะน้ำยังร้อน (ช่วยฆ่าเชื้อบริเวณฝา) 4. คว่ำขวดไว้ 1–2 นาที (ถ้าใช้ฝาโลหะ) เพื่อให้ไอน้ำร้อนสัมผัสฝาและฆ่าเชื้อได้ทั่วถึง 5. ตั้งขวดพักไว้ให้เย็นสนิทในอุณหภูมิห้อง 6. จากนั้น นำไปแช่ในตู้เย็นทันที (อุณหภูมิแนะนำ 0–5°C) 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ผลิตภัณฑ์สินค้า - รูปแบบ			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		บรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการ ประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาใบจิก	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	