

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนครราชสีมา ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา เครื่องดื่ม	
ชื่อวิชา ชากัก (Teh Tarek) (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี)	เวลา ๒๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๐.๕ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

การฝึกวิชาชีพ เป็นกลไกหนึ่งที่จะสร้างเด็กและเยาวชนให้มีความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ที่สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข โดยผ่านกระบวนการเรียนการสอนในหมวดวิชา ซึ่งเป็นวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล มีคุณธรรม ซื่อสัตย์สุจริต และตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

การศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและหลักการทำเครื่องดื่มชากัก ตลอดจนการฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มชากัก การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียมอุปกรณ์ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การผสมผงชา การชงชา และการชั่งชา ตลอดจนการเก็บรักษาอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจำหน่าย อีกทั้งมีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย การดูแลความสะอาด เห็นคุณค่าความสำคัญของงาน

ผลการเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายหลักการทำชากัก การเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผสมผงชา การชง และการชั่ง การเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจำหน่าย
๒. ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มชากัก การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ตามขั้นตอน
๓. สามารถคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย
๔. เห็นคุณค่าและความสำคัญของงาน มีความรับผิดชอบ และซื่อสัตย์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	หลักการทำชากัก	-อธิบายหลักการทำชากัก การเลือกซื้อวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ การผสมผงชา การชงชา และการชั่งชา -อธิบายการเก็บรักษาวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การจำหน่าย	ศึกษาเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มชากัก วัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มชากัก การเลือกซื้อวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์	๒		๒๐

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒.	การเลือกวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ การเตรียม ขั้นตอน และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์	-สามารถเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำชาชัก -ทราบกระบวนการผสมชา ชงชา และการชักชา	ศึกษาและปฏิบัติการเลือกซื้อวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ -ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมผงชา การชงชา และชักชา และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์	๑	๒	๒๐
๓.	การทำเครื่องดื่มชาชัก	๑. สามารถอธิบายหลักการทำชาชัก การเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผสมผงชา การชง และการชัก การเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจำหน่าย ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย ๓. เห็นคุณค่าและความสำคัญของงาน มีความรับผิดชอบ และซื่อสัตย์	ปฏิบัติการทำเครื่องดื่มชาชัก การผสมผงชา การชงชา และการชักชา ตลอดจนการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์		๑๒	๔๐

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๔.	การทำชาชักเชิงธุรกิจ	๑.สามารถอธิบายหลักการทำชาชัก การเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผสมผงชา การชง และการชัก การเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจำหน่าย ๒.สามารถคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย ๓.เห็นคุณค่าและความสำคัญของงาน มีความรับผิดชอบ และซื่อสัตย์	ศึกษาและปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย	๒	๑	๒๐
การวัดผลการเรียนรู้				๕	๑๕	๒๐
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำธุรกิจจำหน่ายเครื่องดื่มชาชัก

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถทำชาชักได้และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริต

คุณสมบัติของผู้เรียน

- สามารถอ่านออกเขียนได้
- มีความต้องการที่จะฝึกวิชาชีพชาชัก

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. หม้อต้มน้ำร้อน
๒. กระบวย
๓. เขี่ยปากจิบ
๔. แก้วใส
๕. ช้อนยาว
๖. ช้อนชุป
๗. ที่เจาะกระป๋องนม
๘. ถาดเหลี่ยม
๙. ถังกรองชา
๑๐. ที่คีบของร้อน
๑๑. แก้ว
๑๒. ฝาโคม
๑๓. หลอด
๑๔. นมสด
๑๕. นมข้นหวาน
๑๖. ถ้วยตีฟองนม

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑.	สามารถอธิบายหลักการทำชาชัก การเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผสมผงชา การชงและการชัก การเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจำหน่าย	ประเมินโดยใช้ใบงาน	ใบงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒.	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มชาชัก การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ตามขั้นตอน	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓.	สามารถคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔.	เห็นคุณค่าและความสำคัญของงาน มีความรับผิดชอบ และซื่อสัตย์	การสังเกต	แบบประเมินพฤติกรรมระหว่างการทำงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับ ดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางสาวนลินี อาบะ ตำแหน่งนักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวนลินี อาบะ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางหวานใจ เลอธนกุล)

(หัวหน้าสถานแรกรับ)

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายณรงค์ศักดิ์ อิมด้าง)

(ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส)