

หลักสูตรการชงเครื่องดื่ม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีวะโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการชงเครื่องดื่ม
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการชงเครื่องดื่ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การชงเครื่องดื่มและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การชงเครื่องดื่ม	- อุปกรณ์ ๑.เตาแก๊ส ๒.หม้อ ๓.กระบวย วัตถุดิบในการชงเครื่องดื่ม ๑. ชาเขียว จำนวน ๑ ถุง ๒. ชาแดง จำนวน ๑ ถุง ๓. ผงกาแฟ จำนวน ๑ ถุง ๔. นมข้นจืด จำนวน ๓ กระป๋อง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการชงเครื่องดื่ม - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการชงเครื่องดื่ม ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	การชงเครื่องดื่ม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการชงเครื่องดื่ม - สามารถชงเครื่องดื่มได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการชงเครื่องดื่ม - ปฏิบัติการชงเครื่องดื่ม - ขั้นตอนการชงเครื่องดื่ม การชงเครื่องดื่มชาเขียว ๑. ตักใบชาใส่ถุงกรอง แล้วเติมน้ำร้อนใส่ตามลงไป ๒. ชักถุงกรองเล็กน้อย แล้วแช่ชาทิ้งไว้ ๑๐ นาที เพื่อให้ได้น้ำชาที่เข้มข้นและกลิ่นที่หอม ๓. เมื่อครบเวลาที่กำหนดแล้ว ให้ชกชาสลับไปมา ๔-๕ รอบ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการชงเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๒ ชั่วโมง

			<p>๔. จากนั้นให้ตักครีมเทียมลงไปผสม ในน้ำชาที่ได้ คนให้ละลาย</p> <p>๕. แล้วเติมนมข้นหวานลงไป แล้ว คนให้ส่วนผสมเข้ากันอีกครั้ง</p> <p>๖. ตักน้ำแข็งใส่ในแก้ว เทชาเขียว โบราณใส่ในแก้ว แล้วราดด้วยนม สดด้านบนเป็นอันเสร็จ</p> <p>การขงเครื่องดื่มชาเย็น</p> <p>๑. นำใบชาใส่ที่ขงชาแบบถุงๆ หรือใช้ ที่กรองชา</p> <p>กदनํ้าร้อนประมาณ ๓/๔ ของแก้ว</p> <p>๒. ใส่มนข้นหวาน นํ้าตาลทรายแดง ชาที่ขงไว้ และนมข้นจืดลงไปผสม กันในอีกแก้ว คนให้เข้ากัน</p> <p>ใส่นํ้าแข็งที่เตรียมไว้ คนให้ชาไทย เริ่มเย็น พร้อมจัดเสิร์ฟ</p> <p>การขงเครื่องดื่มกาแฟ</p> <p>๑. ตวงกาแฟใส่นํ้าร้อน ใช้ถุงผ้าซັก ไปมา ๓-๔ ครั้ง กรองเอากากออก ให้เหลือแต่นํ้ากาแฟ</p> <p>๒. ผสมครีมเทียมข้นหวาน นมข้นจืด และนํ้าตาลทราย ลงในนํ้ากาแฟคน ให้เข้ากัน เทใส่แก้วนํ้าแข็ง โรยหน้า ด้วยนมข้นจืด พร้อมจัดเสิร์ฟ</p>			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ สามารถ เก็บไว้ได้นาน เลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การชงเครื่องเต็ม

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-