



หลักสูตรวิชาชีพการทำกาแฟโบราณ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอท่าตะเกียบ
สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อหลักสูตร การทำกาแฟโบราณจำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเกรา จังหวัดฉะเชิงเทรา
กิจกรรม พัฒนาอาชีพพระยาสัน (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

ความเป็นมา

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการ ประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ในการชงเครื่องดื่ม นั้น มีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง และภูมิอากาศของประเทศนั้นๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป ดังนั้นในการ เตรียมการชงกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ ในการชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิค วิธีการชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณต้นทุน และการ กำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

หลักการและเหตุผล

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนกาแฟโบราณได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชม.

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ

- 2.1 ส่วนผสม, วัตถุประสงค์และการทำกาแพ็โบราณ
- 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำกาแพ็โบราณ
- 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำกาแพ็โบราณ
3. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำกาแพ็โบราณ
 - 3.1 การบริหารจัดการการทำกาแพ็โบราณ
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการการทำกาแพ็โบราณ
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำกาแพ็โบราณ
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิต
 - 3.2 การจัดการตลาดในการทำกาแพ็โบราณ
 - 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า
 - 3.2.2 การวางแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. อบรมให้ความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. เรียนรู้ด้วยตนเอง
6. ฝึกปฏิบัติจริง
7. ติดตามประเมินผลและรายงานผล

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกาแพ็โบราณ
2. สื่อบุคคล/วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำกาแพ็โบราณ
3. แหล่งข้อมูลจาก Internet
4. วีดิทัศน์/แผ่นภาพ
5. ใบความรู้/ใบงาน
6. แหล่งเรียนรู้
7. สถานที่ศึกษาดูงาน
8. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
2. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำกาแฟโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ	1. บอกความสำคัญของการประกอบการทำกาแฟโบราณ 2. บอกแหล่งเรียนรู้บอกทิศทางการประกอบการทำกาแฟโบราณ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ 2. แหล่งเรียนรู้ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ	1. สร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมาย 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนและสถานที่จริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้เป็นข้อมูลในการประกอบถึงความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพในชุมชน 3. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ 2.1 ส่วนผสม,วัตถุดิบและการทำกาแฟโบราณ 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมกาแฟโบราณ 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำกาแฟโบราณ	1. บอกส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำกาแฟโบราณ บอกวิธีและขั้นตอนในการทำกาแฟโบราณและฝึก 2. บอกวิธีและขั้นตอนในการทำกาแฟโบราณ	1. ส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำกาแฟโบราณ 2. วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำกาแฟโบราณ 3. วิธีและขั้นตอนในการทำกาแฟโบราณ	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำกาแฟโบราณ - วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำกาแฟโบราณและฝึกพร้อมฝึกปฏิบัติ - วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำกาแฟโบราณ		3.30

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การบริหารจัดการการประกอบอาชีพ การทำกาแฟโบราณ	3.1 สามารถบริหารจัดการการทำกาแฟโบราณได้ 3.1.1 การควบคุมคุณภาพการทำกาแฟโบราณ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำกาแฟโบราณ 3.1.3 การวางแผนการผลิต	3.1 การบริหารจัดการการทำกาแฟโบราณ 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการทำกาแฟโบราณ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำกาแฟโบราณ 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำกาแฟโบราณ	3.1 การบริหารจัดการทำกาแฟโบราณ 3.1.1 ครูและผู้เรียนร่วมกันกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตและลดต้นทุน 3.1.2 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การจัดการตลาดในการทำกาแฟโบราณ 3.2.1 ข้อมูลการตลาดและการวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำกาแฟโบราณ	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2 สามารถจัดการตลาดในการทำกาแฟโบราณ 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การวางแผนการตลาด	3.2 การจัดการตลาดในการทำกาแฟโบราณ			
		รวม			1.30	3.30

ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นายสงวน มุลวงศ์)
ครู กศน.ตำบล

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสาคร คำกลาง)
ครู
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเียบ

