

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

นโยบายของสำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ งาน การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการ มีงานทำ โดยให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และ บริบทของแต่ละพื้นที่

ปัจจุบันในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการ ประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลก ทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ในการชงเครื่องดื่มนั้น มี หลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งและ ภูมิอากาศของประเทศนั้นๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป และรับประทานเครื่องดื่ม ประเภทตาลเลียนโซดา รสบลูเลมอน, สตรอเบอร์รี่, สับปะรด, แอปเปิ้ล อิตาลีเลียนโซดาเป็นเครื่องดื่มผลไม้ เข้มข้น โดยการใส่ไซรัปผลไม้ที่ทำจากผลไม้สดนำมาแปรรูปโดยผ่านกระบวนการทำความสะอาด นำไปบดและปรุง แต่งรสชาติผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ จนออกมาเป็นไซรัปผลไม้เข้มข้น ที่จะนำมาใช้ทำน้ำอิตาลีเลียนโซดา ที่ให้รสชาติหวานอมเปรี้ยวเพิ่มความสดชื่นด้วยน้ำแข็งบดและเพิ่ม ความซ่าด้วยโซดา จึงเกิดเป็นรสชาติที่ลงตัว เป็นที่ชื่นชอบและเหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัยที่เล็งความหวานจากน้ำอัดลมที่มีน้ำตาลสูงกว่า เครื่องดื่มประเภทนี้ประโยชน์ของเครื่องดื่ม ประเภทนี้ช่วยให้ลำไส้แข็งแรง ล้างลำไส้ ดับกระหายให้ความสด ชื่น ดังนั้นในการเตรียมการขายกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบ สำคัญนำมาใช้ในการชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณต้นทุน และ การกำหนดราคา ขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ และ ผู้บริโภคมีความต้องการเลือกรับประทานอาหารที่ง่ายต่อการรับประทาน และอาหารแตกต่างจากเดิมที่เคย รับประทาน

ในการนี้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๑๑ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี ๙ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเครื่องตีเพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกาแพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเครื่องตีกาแพ	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแพ ๒. ชนิดของกาแพ - กาแพชนิดผง - กาแพชนิดเมล็ด - กาแพผงชนิดซองกึ่งสำเร็จรูป	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต	๒ ชั่วโมง	-
๒	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการทำเครื่องตีเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการบำรุงรักษา	วัสดุ/อุปกรณ์	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง	-
๓	กระบวนการทำเครื่องตีเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำเครื่องตีเพื่อการค้า	- การคัดเลือกพันธุ์กาแพ - การคัดเลือกเมล็ดกาแพเพื่อใช้ในการทำกาแพ - ส่วนผสม - การเก็บรักษากาแพคั่วบด - ขั้นตอนการชงกาแพ	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	-	๒๖ ชั่วโมง
๔	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ ทบทวนบทเรียนร่วมกัน และช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๕ ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำเครื่องตีเพื่อการค้า

๒. แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ จำนวน ๑๐ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน