แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำกาแฟสด จำนวน ...๓..ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษษนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☑ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากจุดเน้นและนโยบายการดำเนินงานสำนักงาน กศน. เร่งปรับหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ กศน. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S - curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill& Reskill) การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ ร่วมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพ ชานม ไข่มุก เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กาลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้หรือเป็นเครื่องดื่มไว้รับประทานกันในครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การฝึกอบรมอาชีพให้แก่ประชาชนเพื่อการมีอาชีพและมีรายได้ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะ ตามความต้องการของผู้รับบริการจึงจัดโครงการอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำชาเขียว เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมเพื่อเพิ่มทักษะการทำชาเขียว เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจการทำกาแฟสด

๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำกาแฟสด

๓. เพื่อให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกาแฟสด	๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการการทำกาแฟสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำกาแฟสด	๑. แผ่นพับขั้นตอนการทำกาแฟสด ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการการทำกาแฟสด ๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำกาแฟสด	๑	๒ ชั่วโมง
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการทำกาแฟสด ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการทำกาแฟสด ๓. ผู้เรียนทำตามวิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียน ๒. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้
๓. แผ่นพับการทำกาแฟสด

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน
- ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน