

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการชงเครื่องดื่ม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และ อาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการชงเครื่องดื่ม
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการขงเครื่องต้ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การขงเครื่องต้มและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การขงเครื่องต้ม	- อุปกรณ์ ๑.เตาแก๊ส ๒.หม้อ ๓.กระบวย วัตถุดิบในการขงเครื่องต้ม ๑. ผงโกโก้ จำนวน ๒ ถุง ๒. นมข้นจืด จำนวน ๕ กระป๋อง ๓. นมสดรสจืด จำนวน ๕ กระป๋อง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการขงเครื่องต้ม และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการขงเครื่องต้ม - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการขงเครื่องต้ม ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	การขงเครื่องต้ม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการขงเครื่องต้ม - สามารถขงเครื่องต้มได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการขงเครื่องต้ม - ปฏิบัติการขงเครื่องต้ม - ขั้นตอนการขงเครื่องต้ม การขงเครื่องต้มโกโก้เย็น ๑. นำผงโกโก้ใส่ในแก้วกदन้ำร้อนประมาณ ๓/๔ ของแก้วผสมให้เข้ากัน ๒. ใส่นมข้นหวาน น้ำตาลทรายแดงชาที่ขงไว้ และนมข้นจืดลงไปผสมกันในอีกแก้ว คนให้เข้ากัน ใส่น้ำแข็งที่เตรียมไว้ คนให้ชาไทยเริ่มเย็น พร้อมจัดเสิร์ฟ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการขงเครื่องต้มชนิดต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ	๓๐ นาที	-

				เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดคล้องคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)