

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำเครื่องตีมีโซตามิกส์ จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์**



**ความเป็นมา**

นโยบายของสำนักงาน สกร. 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

ปัจจุบันในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการ ประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเข้า จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลก ทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ในการชงเครื่องดื่มนั้นมี หลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งและ ภูมิอากาศของประเทศนั้น ๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป และรับประทานเครื่องดื่ม ประเภทเตาเลียนโซดา รสบลูเลมอน, สตรอเบอร์รี่, สับปะรด, แอปเปิ้ล อิตาลีเลียนโซดาเป็นเครื่องดื่มผลไม้ เข้มข้น โดยการใส่ไซรัปผลไม้ที่ทำจากผลไม้สดนำมาแปรรูปโดยผ่านกระบวนการทำความสะอาด นำไปบดและปรุง แต่งรสชาติผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ จนออกมาเป็นไซรัปผลไม้เข้มข้น ที่จะนำมาใช้น้ำอิตาเลียนโซดา ที่ให้รสชาติดหวานอมเปรี้ยวเพิ่มความสดชื่นด้วยน้ำแข็งบดและเพิ่ม ความซ่าด้วยโซดา จึงเกิดเป็นรสชาติที่ลงตัว เป็นที่ชื่นชอบและเหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัยที่เล็งความหวานจากน้ำอัดลมที่มีน้ำตาลสูงกว่า เครื่องดื่มประเภทนี้ประโยชน์ของเครื่องดื่ม ประเภทนี้ช่วยให้ลำไส้แข็งแรง ล้างลำไส้ ดับกระหายให้ความสด ชื่น ดังนั้นในการเตรียมการชงกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบ สำคัญนำมาใช้ในการชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคา ขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ และ ผู้บริโภคมีความต้องการเลือกรับประทานอาหารที่ง่ายต่อการรับประทาน และอาหารแตกต่างจากเดิมที่เคย รับประทาน

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอด ชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบ อาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

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

## จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม  
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

## ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกาแพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเครื่องดื่มกาแพ	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแพ ๒. ชนิดของกาแพ - กาแพชนิดผง - กาแพชนิดเมล็ด - กาแพผงชนิดซองกึ่งสำเร็จรูป	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต	๑๕ นาที	-
๒.	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการบำรุงรักษา	วัสดุ/อุปกรณ์	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ		๑๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	กระบวนการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า	- การคัดเลือกพันธุ์กาแฟ - การคัดเลือกเมล็ดกาแฟเพื่อใช้ในการทำกาแฟ - ส่วนผสม - การเก็บรักษากาแฟคั่วบด - ขั้นตอนการชงกาแฟ	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง	๓๐ นาที
๔.	สรุปทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ ทบทวนบทเรียนร่วมกัน และช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๕ นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า
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 ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน