

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำกาแฟโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ในการชงเครื่องดื่มนั้น มีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง และภูมิอากาศของประเทศนั้นๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป ดังนั้นในการเตรียมการชงกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ในการชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำกาแฟโบราณได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

.....

ระยะเวลาเรียน

รวม ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายกาแฟโบราณ จากเอกสาร ผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน
๒. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน
๓. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการชงกาแฟโบราณ และอุปกรณ์ต่างๆ
- ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา
- ประวัติความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทย
 - วัสดุอุปกรณ์
 - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์

จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. กระบวนการทำกาแฟโบราณ

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ส่วนผสม
- ขั้นตอนการชงกาแฟโบราณ

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
๒. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
๓. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
๔. การขายกาแฟโบราณ
๕. การส่งเสริมการขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษา ดูงาน เพื่อการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิต และการจัดการ

ตลาด

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำกาแพ็โบราณ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำกาแพ็
๓. เนื้อหาวิชาการทำกาแพ็โบราณ
๔. ใบความรู้เรื่องการทำกาแพ็โบราณ
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๕ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับ

วุฒิบัตร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำอาชีพขายกาแพ็โบราณได้
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจหลักการวิธีการวางแผนจัดจำหน่ายผลผลิต
๓. ทำให้เกิดแหล่งผลิตและจำหน่ายสินค้าภายในชุมชน

ผู้สอน/สถานที่เรียน

วิทยากรโดย

ที่

ลงชื่อ.....^{สมพร}.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสมพร กรวยทอง)

วิทยากร

ลงชื่อ.....^{คณิศร}.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพีระพัฒน์ โมลลา)

คณิศร

ลงชื่อ.....^{สิริหะ}.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิริหะ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำกาแฟโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ เวลาเรียน

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ น.- ๑๐.๐๐ น.	เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ ๑. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายกาแฟโบราณ จากเอกสาร ผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ๒. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ น.- ๑๑.๐๐ น.	เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการชงกาแฟโบราณ และอุปกรณ์ ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา - ประวัติความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทย - วัสดุอุปกรณ์ - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		๒. กระบวนการทำกาแฟโบราณ - ส่วนผสม - ขั้นตอนการชงกาแฟโบราณ	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ ๑. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๒. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๓. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๔. การขายกาแฟโบราณ ๕. การส่งเสริมการขาย	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม