

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรธุรกิจกาแฟโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

๒๕๖๖

ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำอย่าง ยั่งยืน และมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ดังนั้น การจัดการศึกษา อาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบ อาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบ ปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่ง กับเวลาในการ ประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเข้า จึงหันมา นิยมการดื่มชา กาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา จนถึงปัจจุบันทั่ว โลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ใน การชงเครื่องดื่มนั้น มีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกใน แต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง และภูมิอากาศของประเทศนั้นๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป ดังนั้นในการเตรียมการ ขายกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบ สำคัญนำมาใช้ในการ ชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการ ชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคา ขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และ บริการ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหา สาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ใน การ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอก ระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำหลักสูตร ๖ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายกาแพ็โบราณ จากเอกสาร ผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน
๒. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน
๓. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแพ็โบราณ
 - ประวัติความเป็นมาของกาแพ็ในประเทศไทย
๒. ชนิดของกาแพ็
 - กาแพ็ชนิดผง
 - กาแพ็ชนิดเมล็ด
 - กาแพ็ชนิดของกิ่งสำเร็จรูป
๓. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแพ็ และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา จำนวน ๓๐ นาที
 - วัสดุอุปกรณ์
 - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์

๔. กระบวนการทำกาแพ็โบราณ จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การคัดเลือกพันธุ์กาแพ็
- การคัดเลือกเมล็ดกาแพ็เพื่อใช้ในการทำกาแพ็โบราณ
- เทคนิคการคั่วเมล็ดกาแพ็
- ส่วนผสม
- ขั้นตอนการคั่วเมล็ด
- การเก็บรักษากาแพ็คั่วบด
- ขั้นตอนการชงกาแพ็โบราณ

๕. บรรจุภัณฑ์กาแพ็โบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากร และทุนต่างๆ
๒. การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ
๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
๔. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพขายกาแพ็ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

๑. การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๑๒๐
๒. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการและปรับปรุงโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษา ดูงาน เพื่อการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - เรียนรู้จากวิทยากร - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้ - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง - เรียนรู้จากกรณีปัญหา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ - เรียนรู้จากกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิต และ

การจัดการตลาด

๕. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

๖. ดำเนินการให้ผู้เรียนทำโครงการประกอบอาชีพไปสู่การปฏิบัติจริง

๗. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำกาแฟโบราณ

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำกาแฟ

๓. เนื้อหาวิชาการทำกาแฟโบราณ

๔. ใบความรู้เรื่องการทำกาแฟโบราณ

๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการชงกาแฟที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ๓๐ คน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวรเชษฐ จันทมล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมบัติ เอ็นดู)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายภาสกร เมตจันทิก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเชด

แผนการจัดการเรียนรู้

หลักสูตร ฐานรากกาแพโบราณ.....จำนวน ๖.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....

| ชั่วโมงที่ | วัน/เดือน/ปี | เวลา | รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร | วิธีการเรียนการสอน | วัสดุ/อุปกรณ์ | การวัดผลประเมินผล |
|------------|--------------|----------------|---|---|--|--|
| ๑ | | ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การ ขายกาแพโบราณ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ กาแพโบราณ ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพ การ ขาย การทำกาแพโบราณ | ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความ เป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ | ๑.ใบความรู้ ๒.เอกสารประกอบ ๓.สื่อบุคคล | ๑.ใบงาน ๒.ชิ้นงาน/ผลงานจากการ ปฏิบัติ ๓.การมีส่วนร่วม |

| ชั่วโมงที่ | วัน/เดือน/ปี | เวลา | รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร | วิธีการจัดการเรียนการสอน | วัสดุ/อุปกรณ์ | การวัดผลประเมินผล |
|------------|--------------|----------------|--|---|--|--|
| ๒-๔ | | ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. | <p><u>การชงกาแฟโบราณ</u></p> <p>๑. อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำน้ำกระชาย เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒. วิธีการทำกาแฟโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการชงกาแฟโบราณ - ส่วนผสม - ขั้นตอนการกรองน้ำกาแฟโบราณ - การเก็บรักษาน้ำกาแฟโบราณ <p>๓. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๔. การสร้างเพจสำหรับการขาย สินค้าทางอินเทอร์เน็ต</p> <p><u>การชงน้ำชาเขียว</u></p> <p>๑. อุปกรณ์/วัตถุดิบในการชงน้ำชาเขียว</p> <p>๒. วิธีการชงน้ำชาเขียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการต้มน้ำชง - ส่วนผสม - ขั้นตอนการชงน้ำชาเขียว - การเก็บรักษาการชงน้ำชาเขียว <p>๓. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๔. การสร้างเพจสำหรับการขาย สินค้าทางอินเทอร์เน็ต</p> | <p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการชงกาแฟโบราณ</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกาแฟโบราณวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๔. อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๕. จัดให้ผู้เรียนสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทาง อินเทอร์เน็ตได้</p> | <p>๑. ใบความรู้</p> <p>๒. เอกสารประกอบ</p> <p>๓. สื่อบุคคล</p> | <p>๑. ใบงาน</p> <p>๒. ชิ้นงาน/ผลงานจากการปฏิบัติ</p> <p>๓. การมีส่วนร่วม</p> |

| ชั่วโมงที่ | วัน/เดือน/ปี | เวลา | รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร | วิธีการเรียนการสอน | วัสดุ/อุปกรณ์ | การวัดผล ประเมินผล |
|------------|--------------|----------------|--|---|---|---|
| ๕-๖ | | ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. | <p>๑. สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน</p> <p>๖. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๗. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | <p>๑. สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> | <p>๑.ใบความรู้</p> <p>๒.เอกสารประกอบ</p> <p>๓.สื่อบุคคล</p> | <p>๑.ใบงาน</p> <p>๒.ชิ้นงาน/ผลงานจากการปฏิบัติ</p> <p>๓.การมีส่วนร่วม</p> |

| ชั่วโมงที่ | วัน/เดือน/ปี | เวลา | รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร | วิธีการเรียนการสอน | วัสดุ/อุปกรณ์ | การวัดผล ประเมินผล |
|--------------|--------------|------|------------------------------|--|---------------|-----------------------|
| (ต่อ) ๕-๖ | | | | (ต่อ) ๖. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการ ตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ธุรกิจกาแฟโบราณ ๗. ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | | |

ลงชื่อ.....
(.....)
วิทยากร

ลงชื่อ.....
(.....)
ครู กศน.ตำบล

ผู้อนุมัติแผนการสอน
ลงชื่อ.....
(.....)
.....

