

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำกาแฟโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักสูตรการทำกาแฟโบราณ เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และการศึกษาดูงานเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา (ชั่วโมง)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การทำกาแฟโบราณ	๑.อธิบายลักษณะของ เมล็ดกาแฟโบราณได้ ๒.บอกขั้นตอนการใช้วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ ในการทำกาแฟสดได้ ๓.อธิบายเทคนิควิธีการ และสูตรกาแฟสดแต่ละชนิดได้ ๔.สามารถชงกาแฟสด แต่ละชนิดและสร้างตรา สินค้า (แบรนด์) ของ ธุรกิจร้านกาแฟได้	๑.ลักษณะของธุรกิจร้านกาแฟสด วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในธุรกิจร้านกาแฟโบราณ ๒.เทคนิควิธีการและสูตรกาแฟโบราณแต่ละชนิด ๓.ชงกาแฟสดแต่ละชนิดและสร้างตราสินค้า(แบรนด์)ของธุรกิจร้านกาแฟโบราณ	๑.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเรียนรู้ลักษณะของธุรกิจ ร้านกาแฟโบราณ ๒.วิทยากรและผู้เรียนรวมศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนของ เลือกใช้วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ของธุรกิจร้านกาแฟโบราณ ๓.วิทยากรและผู้เรียนรวมศึกษาเรียนรู้เทคนิควิธีการของสูตรกาแฟโบราณแต่ละชนิด ๔.วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการชงกาแฟโบราณในรายการเครื่องดื่มพื้นฐาน - เอสเพรสโซ (Espresso) - นมชมพู - คาปูชิโน (Cappuchino) - ช็อกโกแลต - ลาเต (Latte) - แดงโชดา - มอคคา (Mocha) - ชาชม/ชาเขียว ๕. อเมริกาโน (Americano) ฯลฯ ๔. วิทยากรและผู้เรียนรวมศึกษาเรียนรู้และสร้างตรา สินค้า(แบรนด์)หรือโลโกของสินค้าของธุรกิจร้าน กาแฟโบราณจากแอปพลิเคชันหรือเว็บไซต์อย่างง่ายหรือ ตามที่วิทยากรแนะนำ	๓๐ นาที ๓๐ นาที ๓๐ นาที	๓๐ นาที ๓ ชม. ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไม้กวาดดอกหญ้า
๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม