

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การทำกาแฟโบราณสร้างอาชีพ จำนวน ๖ ชั่วโมง ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกแถลง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักสูตรการทำกาแฟโบราณสร้างอาชีพ 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 สร้างอาชีพ	๑.อธิบายลักษณะของ เมล็ดกาแฟโบราณได้	๑.ลักษณะของธุรกิจร้านกาแฟสด วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในธุรกิจ ร้านกาแฟโบราณ	๑.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเรียนรู้ลักษณะของธุรกิจร้าน กาแฟโบราณ	๓๐ นาที	๓๐ นาที
		๒.บอกขั้นตอนการใช้ วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ ในการทำชา กาแฟ วิธีการ ได้	๒. เทคนิควิธีการและสูตรกาแฟโบราณ แต่ละชนิด	๒.วิทยากรและผู้เรียนร่วมศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนของเลือก ใช้วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ของธุรกิจร้านกาแฟโบราณ	๓๐ นาที	
		๓.อธิบายเทคนิคและ สูตรกาแฟสดแต่ละชนิด ได้	๓.ชงกาแฟสดแต่ละชนิดและสร้างตรา สินค้า(แบรนด์)ของธุรกิจร้านกาแฟ โบราณ	๓.วิทยากรและผู้เรียนร่วมศึกษาเรียนรู้เทคนิค วิธีการของสูตรกาแฟโบราณแต่ละชนิด	๓๐ นาที	
		๔.สามารถชงกาแฟสด แต่ละชนิดและสร้างตรา สินค้า (แบรนด์) ของ ธุรกิจร้านกาแฟได้		๔.วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการชงกาแฟ โบราณในรายการเครื่องดื่มพื้นฐาน	๓๐ นาที	๓ ชม.
				๕.วิทยากรและผู้เรียนร่วมศึกษาเรียนรู้และสร้างตรา สินค้า(แบรนด์)หรือโลโก้ของสินค้าของธุรกิจร้านกาแฟ โบราณจากแอปพลิเคชันหรือเว็บไซต์อย่างง่ายหรือตามที่ วิทยากรแนะนำ		๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การชงกาแฟโบราณ
๒. แหล่งเรียนรู้อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม