

หลักสูตร การชงน้ำอิตาเลียนโซดา จำนวน ๙ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

น้ำอิตาเลียนโซดา (Italian Soda) เป็นเครื่องดื่มที่เกิดจากการผสมโซดากับไซรัปผลไม้หลากรสชาติ เพื่อให้

ได้รสหวานซ่า ต้มแล้วสดชื่น แม้จะมีชื่อว่า “อิตาเลียน” แต่ต้นกำเนิดของเครื่องดื่มนี้แท้จริงอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา โดยบริษัท Torani ได้นำไซรัปจากอิตาลีเข้ามาจำหน่ายในซานฟรานซิสโก และต่อมาชาวอเมริกัน ได้นำมาผสมกับโซดาจนกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยม น้ำอิตาเลียนโซดาจึงเป็นเครื่องดื่มทางเลือกที่ไม่มีแอลกอฮอล์

สีแสนสดใส และรสชาติหลากหลาย เหมาะกับผู้บริโภคทุกวัยในแง่ของเศรษฐกิจชุมชน น้ำอิตาเลียนโซดา มีความสำคัญเนื่องจากเป็นเครื่องดื่มที่ต้นทุนต่ำ ง่ายและให้กำไรดี เหมาะสำหรับการนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก โดยเฉพาะในยุคที่ผู้บริโภคนิยมเครื่องดื่มแพนซี รสชาติแปลกใหม่ และถ่ายรูปสวยลงสื่อ โซเชียล น้ำอิตาเลียนโซดาสามารถดึงดูดลูกค้าได้ทั้งเด็ก วัยรุ่น และผู้ใหญ่ อีกทั้งยังไม่ต้องใช้อุปกรณ์ซับซ้อน ใช้พื้นที่น้อย และสามารถเปิดร้านได้ทั้งแบบถาวรหรือรถเข็นเคลื่อนที่

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงเปิดกลุ่มอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่มีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สร้างรายได้อย่างยั่งยืนลดภาระทางเศรษฐกิจและเสริมสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้กับชุมชน การฝึกอาชีพนี้จึงไม่เพียงแต่เป็นการถ่ายทอดความรู้ แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนในพื้นที่อีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การชงน้ำอิตาเลียนโซดา มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำอิตาเลียนโซดา มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรการชงน้ำอิตาเลียนโซดา

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการชงน้ำอิตาเลียนโซดา และสามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การชงน้ำอิตาเลียนโซดา จำนวน ๙ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา	๑.๑ สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของการประกอบ อาชีพได้ ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ ชงน้ำอิตาเลียนโซดา ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเล ที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหา แหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การชงน้ำอิตาเลียน โซดา	๑.๑ ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของน้ำอิตาเลียนโซดา ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการ ชงน้ำ อิตาเลียนโซดา ๑.๒.๑ ความ ต้องการของตลาดและ ผู้บริโภค ๑.๒.๒ การลงทุน และ การหา แหล่ง เงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหา วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือก ทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ ภาระ การจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญา ชุมชน และ ท้องถิ่น ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการชง น้ำอิตาเลียนโซดา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สถาบัน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน ร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับทิศ ทางการประกอบอาชีพ การชงน้ำอิตาเลียนโซดา ในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากร ธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ ทรัพยากร มนุษย์ในชุมชนที่มีตาม ฤดูกาล	๒ ชม	-
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการชงน้ำอิตาเลียนโซดา	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการ ประกอบอาชีพการ ชงน้ำอิตาเลียนโซดา ได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการชง น้ำอิตาเลียนโซดา ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบ อาชีพ	-	๖ ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำอิตาเลียนโซดาได้</p> <p>๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำอิตาเลียนโซดาได้</p>	<p>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการชงน้ำอิตาเลียนโซดาเพื่อการคั่ว</p> <p>๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ</p> <p>๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชนเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๕ ฝึกทักษะการทำอิตาเลียนโซดา</p> <p>๑. การคัดสรรวัตถุดิบ</p> <p>๒. การทำความสะอาดวัสดุ/อุปกรณ์</p> <p>๓. ส่วนผสม</p> <p>๔. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถบริหารการชงน้ำอิตาเลียนโซดาได้</p> <p>- การควบคุมคุณภาพ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การชงน้ำอิตาเลียนโซดา</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียน</p> <p>- สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์และ</p>	๑ ชม	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>- คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>- ทำฐานข้อมูล</p> <p>- การจำหน่ายทางชงน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>ผู้ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๒ ๓ ๔ ได้</p>	<p>- การจัดการควบคุมคุณภาพน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>- การลดต้นทุนในการชงน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดในน้ำอิตาเลียนโซดา</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายอิตาเลียนโซดา</p> <p>๓.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๒ ๓ ๔</p>	<p>แหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ</p> <p>- การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>- ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>		-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. สื่อ Youtube

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การขงน้ำอิตาเลียนโซดา

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมถั่วแปบ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ถั่ว การนึ่งและการคลุกขนม รวมถึงการค้ำึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการชงน้ำอิตาเลียนโซดาการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมข้าวตูโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การชงน้ำอิตาเลียนโซดา
วันที่ ๒๑ - ๒๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

วันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น. - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอิตาเลียนโซดาวัตถุดิบ อุปกรณ์ และหลักสุขภาพ
(วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการชงน้ำอิตาเลียนโซดา
(วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๐.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตการชงอิตาเลียนโซดาสูตรพื้นฐาน และทดลองปฏิบัติในการชงน้ำอิตาเลียนโซดา
(วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๓๐ น. - ๑๐.๐๐ น. - ฝึกปฏิบัติการชงอิตาเลียนโซดาหลากหลายรสชาติ
(วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. - การตกแต่งเครื่องดื่มให้สวยงาม เพิ่มมูลค่าสินค้า
(วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๐.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. - ฝึกปฏิบัติจริง และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย (วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการชงและจัดเสิร์ฟแบบมืออาชีพ (วิทยากร นางสาวอมรรัตน์ กุหลาบทอง)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม ประเมินผล และปิดโครงการ

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม