

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำซัง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำตาสน

๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่ ให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรอาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการ ประกอบอาชีพ จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟ ก่อนไปทำงานและช่วงกลางวัน ก็นิยมดื่มน้ำซังประเภทต่างๆ เช่น ชาไทย ชาเขียว ชาเย็น โกโก้ แดงโซตามะนาว เป็นต้น ซึ่งเป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป ดังนั้นในการเตรียมการขายกาแฟและน้ำซังประเภทต่างๆ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ในการชง เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชง การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่ขาย การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

เพื่อตอบสนองนโยบายจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำซัง ขึ้น เพื่อพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้ประชาชนและนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำน้ำซังได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร ๖ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ ทฤษฎี จำนวน ๔๐ นาที
๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ ชา น้ำชง และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา ทฤษฎี จำนวน ๒๐ นาที
๓. กระบวนการทำน้ำชงกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ ปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ	๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาของกาแฟ ๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชาและน้ำชงชนิดต่างๆ	๑.๑ ประวัติความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทย  ใบความรู้ เรื่องกาแฟ  โบราณในประเทศไทย  ใบความรู้เรื่องวัฒนธรรมกาแฟไทย ๑.๒ ความรู้เรื่องเมนูกาแฟ  ใบความรู้ เรื่องสูตรการชงกาแฟโบราณ ๖ ชนิด กาแฟเย็น/โอยวะ/โอเลี้ยง/จำป๊ะ/โอเลี้ยงยกล้อ/โกปี ๑.๓. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชาและน้ำชงชนิดต่างๆ ใบความรู้ เรื่องต้นกำเนิดชาและน้ำชงในไทย เช่น ชาไทย ชาเขียว ชาดำเย็น โกโก้มนเย็น ไมโลเย็น น้ำโซดา ต่างๆ	๔๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ ชา น้ำชง และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา	๑.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำน้ำชง	๓.๑ วัสดุอุปกรณ์ ๓.๒ วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ ๓.๓ การเก็บรักษากาแฟคั่วบด ๓.๔ วิธีการเก็บถนอมชา	๒๐	นาที่
๓	กระบวนการทำน้ำชงกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ	๑.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการ การทำน้ำชงกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ ๒.สามารถทำน้ำชงได้	ขั้นตอนการชง ๑.กาแฟโบราณ (๖ ชนิด) กาแฟเย็น/ไอชัวะ/โอเลี้ยง/จ้ำบ๊ะ/ โอเลี้ยงยกล้อ/โกบี ๒.กาแฟผสม/กาแฟดำน้ำผึ้ง มะนาว/กาแฟชาไทย/กาแฟส้ม ๓.ชาไทย ๔.ชาเขียว ๕.ชาดำเย็น ๖.โกโก้นมเย็น ๗.ไมโล/โอวัลตินเย็น ๘.น้ำโซดาชนิดต่างๆ		๕ ชั่วโมง
รวม				๑	๕
รวมทั้งสิ้น				๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้



๑. บรรยาย

๒. ฝึกทักษะ/ปฏิบัติ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำกาแฟโบราณ

๑.๑	ใบความรู้ เรื่องกาแฟโบราณในประเทศไทย	
๑.๒	ใบความรู้ เรื่องวัฒนธรรมกาแฟไทย ๒	
๑.๓	ใบความรู้ เรื่องกาแฟดำน้ำผึ้งมะนาว	
๑.๔	ใบความรู้ เรื่องกาแฟชาไทย	
๑.๕	ใบความรู้ เรื่องสูตรการชงกาแฟโบราณ ๓ ลิตร	
๑.๖	ใบความรู้ เรื่องกาแฟโบราณ ๖ ชนิด	
๑.๗	ใบความรู้ เรื่องต้นกำเนิดชาและน้ำชงในไทย	
๑.๘	๑๗ สูตรน้ำชงในไทย เมนูสร้างอาชีพ ทำดื่มเองได้ทำขายมีกำไร	

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๑.๑ การสอบถาม



๑) แบบประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ

๑.๒ ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ/กระบวนการมีส่วนร่วม



๒) แบบประเมินทักษะการปฏิบัติ

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

๒.๑ การตรวจผลงาน





๑) แบบประเมินคุณภาพของผลงาน


เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๑ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางอารีญา ทองหล่อ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุชาติพิทย์)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำควน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำควน

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

วิทยากร

หลักสูตรการทำน้ำซัง

จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

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

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น.- ๐๙.๕๐ น. (๕๐ นาที)	<p>ประวัติความเป็นมาของกาแพในประเทศไทย/ ความรู้เรื่องเมนูกาแพ</p> <p>๑.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร ประวัติของกาแพและอุปกรณ์ในการชงกาแพโบราณ</p> <p>๒.วิทยากรสอบถามความรู้เรื่องกาแพ และการชงเครื่องดื่มเมนูต่างๆที่ศึกษาแล้ว พร้อมทั้งทบทวน ความรู้ในการเรื่องการชงกาแพและใช้เครื่องชงกาแพ</p> <p>๑.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชาและน้ำซังชนิดต่างๆจากใบความรู้ เรื่องต้นกำเนิดชาและน้ำซังในไทย เช่น ชาไทย ชาเขียว ชาดำเย็น โกโก้มนเย็น ไม้โลเย็น น้ำโซดา ต่างๆ</p> <p>๒.วิทยากรสอบถามความรู้เรื่องชา น้ำซัง และการชงเครื่องดื่มเมนูต่างๆที่ศึกษาแล้ว พร้อมทั้งทบทวน ความรู้ในการเรื่องการชงชา</p>	เรียนวันละ ...๓.....ชั่วโมง
	๐๙.๕๐ น.- ๑๐.๐๐ น. (๒๐ นาที)	วิทยากรแนะนำและโชว์อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงน้ำพร้อมอธิบายวิธีการใช้งานและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำน้ำซัง	
	๑๐.๐๐ น.- ๑๒.๐๐ น. (๒ ชั่วโมง)	<p>๓. วิทยากรสาธิตวิธีการชงกาแพโบราณ ๖ ชนิดกาแพเย็น/โอยวะ/โอเลี้ยง/จำป๊ะ/โอเลี้ยงยกหล่อ/โกปี ให้ผู้เรียนดูโดยทำทุกขั้นตอนอย่างช้าๆและ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนทุกคนซักถามข้อสงสัยได้ตลอดการสาธิต</p> <p>๔. ให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติชงเครื่องดื่มกาแพโบราณ ๖ ชนิด โดยให้สมาชิกทุกคนในกลุ่มมีส่วนร่วมในกิจกรรม และมีวิทยากรคอยดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

วิทยาการ

หลักสูตรการทำน้ำซัง

จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

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

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐น.- ๑๒.๐๐ น. (๓ ชั่วโมง)	<p style="text-align: center;">ขั้นตอนการซังส่วนผสม และขั้นตอนการทำน้ำซัง</p> <p>๑.กาแฟผสมสูตรต่างๆ/กาแฟดำน้ำผึ้งมะนาว/กาแฟชาไทย/ ๑.๑ ซากาแฟ ๑.๒ กาแฟน้ำส้ม ๑.๓ กาแฟน้ำผึ้งมะนาว</p> <p>๒.ชาไทย ๓.ชาเขียว ๔.ชาดำเย็น ๕.โกโก้นมเย็น ๖.โมโลเย็น /โอวัลตินเย็น ๗.น้ำโซดาชนิดต่างๆ</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายขั้นตอน และกระบวนการในการซัง เครื่องดื่มกาแฟผสมสูตรต่างๆ และน้ำซังต่างๆ ให้ผู้เรียนฟังอย่างละเอียด</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตวิธีการซังกาแฟสูตรผสมและน้ำซังต่างๆ ให้ผู้เรียนดูโดยทำทุกขั้นตอนอย่างช้าๆและ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนทุกคนซักถามข้อสงสัยได้ตลอดการสาธิต</p> <p>๓. ให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติซังเครื่องดื่ม กาแฟผสม และน้ำซังต่างๆ โดยให้ สมาชิกทุกคนในกลุ่มมีส่วนร่วมในกิจกรรม และมีวิทยากรคอยดูและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด</p> <p>๔. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันนำเสนอผลงาน หรือชื่นชมผลงานและชิมกาแฟที่ผู้เรียนร่วมกันซัง</p> <p>๕. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและสรุปความรู้จากกิจกรรม</p>	เรียนวันละ ...๓...ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)