

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำน้ำซัง จำนวน 9 ชั่วโมง กลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์

๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต ได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่ ให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรอาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็น เครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือ เป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการ ประกอบอาชีพ จึงหันมานิยมการดื่มชา กาแฟ ก่อนไปทำงานและ ช่วงกลางวันก็นิยมดื่มน้ำซังประเภทต่างๆ เช่น ชาไทย ชาเขียว ชาเย็น โกโก้ แดงโซดามะนาว เป็นต้น ซึ่งเป็นที่ นิยมของบุคคลทั่วไป ดังนั้นในการเตรียมการขายกาแฟและน้ำซังประเภทต่างๆ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการ เลือกซื้อ หรือคัดเลือกว่าวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ในการชง เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมี ความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชง การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่ขาย การคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่ เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และ บริการ เพื่อตอบสนองนโยบายจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำซัง ขึ้น เพื่อพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้ ประชาชนและนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำน้ำซังได้

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 9 ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

-ภาคทฤษฎี 3.30 ชั่วโมง -ภาคปฏิบัติ 5.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ชาและน้ำชงชนิดต่างๆ ทฤษฎี จำนวน 1.30 ชั่วโมง

2.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ ชา น้ำชง ทฤษฎี จำนวน 1.30 ชั่วโมง และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา

3.กระบวนการทำน้ำชงกาแฟ ชา และน้ำชงชนิดต่างๆ ปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

4.ช่องทางการจำหน่ายสินค้า 1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ชาและน้ำชงชนิดต่างๆ	1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาของกาแฟ 2.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชาและน้ำชงชนิดต่างๆ	1.1ประวัติความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทย  ใบความรู้ เรื่องกาแฟโบราณในประเทศไทย  ใบความรู้เรื่องวัฒนธรรมกาแฟไทย ๑.๒ ความรู้เรื่องเมนูกาแฟ  ใบความรู้ เรื่องสูตรการชงกาแฟโบราณ ๖ 1.2 ความรู้เรื่องเมนูกาแฟ ใบความรู้ เรื่องสูตร การชงกาแฟโบราณ 6 ชนิด กาแฟเย็น/โอยั่วะ/โอเลี้ยง/จำป๊ะ/โอเลี้ยงยกถั่ว/โกโก้ 1.3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชาและน้ำชงชนิดต่างๆ ใบความรู้ เรื่องต้นกำเนิดชาและน้ำชงในประเทศไทย เช่น ชาไทย ชาเขียว ชาดำเย็น โกโก้ นมเย็น ไม้โลเย็น น้ำโซดา ต่างๆ	1.30 ชม.	
2	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ ชา น้ำชง และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา	1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำน้ำชง	3.1 วัสดุอุปกรณ์ 3.2 วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ 3.3 การเก็บรักษากาแฟคั่วบด 3.4 วิธีการเก็บถุษา	1.30 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	กระบวนการทำ น้ำชงกาแฟ ชา และน้ำชงชนิด ต่างๆ	1.มีความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับ ขั้นตอน วิธีการ การทำน้ำชง กาแฟ ชา และน้ำชงชนิด ต่างๆ 2. สามารถทำน้ำชง ได้	ขั้นตอนการชง 1.กาแฟโบราณ (6 ชนิด) กาแฟเย็น/ โอยัวะ/โอเลี้ยง/จ๊าบ๊ะ/โอเลี้ยงยกหล่อ/ โกปี๋2. กาแฟผสม กาแฟดำน้ำผึ้งมะนาว/ กาแฟชาไทย/กาแฟส้ม 3.ชาไทย 4.ชาเขียว 5.ชาดำเย็น 6.โกโก้ 7.ไมโล/โอวัลตินเย็น 8.น้ำโซดาชนิดต่างๆ		3 ชม.
4.	ช่องทางการ จำหน่าย สินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มี ความรู้ความ เข้าใจ เกี่ยวกับ ช่อง ทางการ จำหน่าย สินค้า	๑. ความรู้ เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่าย สินค้า ๒. การจำหน่าย สินค้าผ่าน ช่องทาง ออนไลน์	1ชม.	2 ชม.
รวม				4 ชม.	5 ชม.
รวมทั้งสิ้น				9 ชม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. บรรยาย
2. ฝึกทักษะ/ปฏิบัติ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายมนูญ คุณพรม)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์