

หลักสูตร การชงชา กาแฟ เบื้องต้น จำนวน 5 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 2568 B 7

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีษะนาถ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้เวทีโลก”ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง และเพื่อการมีงานทำอย่าง สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ พื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะวัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว ด้านสินค้าและบริการเป็นอาชีพหนึ่งที่จำเป็น (การชงชา กาแฟ เบื้องต้น) ซึ่งเป็นที่นิยมของคนรุ่นใหม่ ควรเรียนรู้ การชงชา กาแฟ อาจมีหลากหลายรูปแบบ ในงานให้บริการ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความ ยึดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและการบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ชนมไทย เป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพ เกษตรกรรมซึ่ง บางช่วงมีเวลาว่างหลังจากการทำงาน ทำให้ประชาชนสามารถพัฒนาตนเองเข้าสู่การหารายได้เสริม โดยการรวมกลุ่ม ประชาชนในพื้นที่เพื่อเรียนรู้วิธีการชงชา กาแฟ เบื้องต้น ซึ่งเป็นที่นิยมของคนรุ่นใหม่ ควรเรียนรู้ การชงชา กาแฟ อาจมีหลากหลายรูปแบบ เบื้องต้น และสามารถต่อยอดในรูปแบบที่หลากหลายได้ในการประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการชงชา กาแฟ เบื้องต้น
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับ

ตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนอำเภอศรีษะนาถ

แบบ กศ.ตน. 15 หลักสูตร

- ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิทยาการให้ความรู้ เบื้องต้นเรื่อง การชงชา กาแฟ เบื้องต้น	1.1 บอกความ สำคัญของการ ประกอบอาชีพ การ ชงชา กาแฟ เบื้องต้น 1.2 บอกความ เป็นไปได้ในอาชีพ การชงชา กาแฟ เบื้องต้น ได้แก่ การ ลงทุน ดูแลรักษาทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ การชงชา กาแฟ เบื้องต้นได้	1. วิทยาการให้ ความรู้เรื่อง ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการชงชา กาแฟ เบื้องต้น 2. วิทยาการให้ ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ การชงชา กาแฟ เบื้องต้น3. วิทยาการให้ ความรู้ ในการ ใช้และเก็บรักษา อุปกรณ์อย่างถูก วิธีและปลอดภัย	1. วิทยาการให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพการ ชงชา กาแฟ เบื้องต้น 2. วิทยาการให้ความรู้ บอกความเป็นไปได้ใน อาชีพ การชงชา กาแฟ เบื้องต้น ได้แก่ การ ลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ 3. วิทยาการให้ความรู้ ใน การใช้และเก็บรักษา อุปกรณ์ อย่างถูกวิธีและ ปลอดภัย ช่องทาง การตลาด การบรรจุ ภัณฑ์	1	-
2	การฝึกทักษะ การ ประกอบอาชีพ การชงชา กาแฟ เบื้องต้น	1.ประวัติความ เป็นมาการชงชา กาแฟ เบื้องต้น 2. อุปกรณ์ในการชง ชา กาแฟ เบื้องต้น	1. ประวัติความ เป็นมาการชงชา กาแฟ เบื้องต้น 2. อุปกรณ์ใน การชงชา กาแฟ เบื้องต้น	2.1 จัดให้ผู้ศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการชง ชา กาแฟ เบื้องต้น2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการชงชา กาแฟ เบื้องต้น วัตถุุดิบมี	-	3

			2.1 วิทยากรให้ ผู้ศึกษาขั้นตอน ในเอกสารการ ชงชา กาแฟ เบื้องต้น 2.2 จัดให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ ใน การชงชา กาแฟ เบื้องต้น	ดังนี้ ส่วนผสม การชงชา กาแฟ เบื้องต้น 1.วิธีการชงชา กาแฟมี หลายวิธี เช่น การชงชา กาแฟแบบโบราณ แบบ ตุรกี แบบเวียดนาม แบบ บดริบ แบบดริบเย็น แบบสกัดเย็น แบบเอส เพรสโซ แบบเฟรนช์ เพรส แบบโมก้าพอต แบบไนโตร แบบไซฟอน และแบบเคมแม็กซ์ 2.แต่ละวิธีมีจุดเด่นที่ ต่างกันออกไป ทั้งเรื่อง รสชาติ ความหอม หรือ ความสะดวกในการชง เราสามารถเลือกวิธีการ ชงได้ตามความต้องการ 3.วิธีการชง เลือก<u>เครื่อง</u> <u>ชงชา กาแฟ</u> ของ Peaberry Thai ที่ผลิต จากวัสดุชั้นดี ทนทาน แข็งแรง ทั้งยังใช้งานง่าย ทำให้ทุกการชงชา กาแฟ สะดวก รวดเร็ว ได้ดื่มชา กาแฟรสชาติดี กลม กล่อม และหอมกรุ่น		
3	สรุปผลการอบรม/ ประเมินความพึงพอใจ ของผู้เข้ารับ การอบรม	1. เพื่อ ประเมินผล การอบรม และเพื่อ การแก้ไข พัฒนาให้ ดีขึ้นในโอกาส ต่อไป	1. สรุปผลการ อบรม 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1. สรุปแนวคิดของผู้เข้า รับ การอบรม/ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับ การจัดกลุ่มอาชีพ ครั้ง ต่อไป		1

				2. ผู้เข้ารับการอบรม ตอบ แบบประเมินความ พึงพอใจ		
รวม					1	4

สื่อการเรียนรู้

วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
(นางสมหมาย ยงญาติ)
ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นางอำพร ไกรบุญโต)
ครู ศูนย์การเรียนรู้
ปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่การศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นายฤทธิชัย สุริยัน)
ครูรักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีสะเกษ