

หลักสูตรกาแฟโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ



ความเป็นมา

ในปัจจุบันนี้โลกได้มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นด้านเทคโนโลยี ที่อยู่อาศัย แฟชั่นเครื่องแต่งกาย อาหารและอื่น ๆ อีกมากมายรวมไปถึงเครื่องดื่มยอดนิยมอย่าง “กาแฟ” ที่ในยุคนี้มีทางเลือกที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นกาแฟสด กาแฟสำเร็จรูปที่มีหลายรส หลายสูตร ให้เลือกสรรกันตามต้องการ และอีกหนึ่งรสชาติกาแฟที่หลายคนคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีก็คือ “กาแฟโบราณ” ที่ถึงแม้จะมีเครื่องดื่มให้เลือกกันมากมาย แต่กาแฟโบราณยังคงเป็นที่ชื่นชอบของหลายคน ไม่ว่าจะเป็นคนยุคใหม่หรือคนรุ่นเก่าก็ตาม

“กาแฟโบราณ” เครื่องดื่มที่ใช้วิธีการชงแก้วต่อแก้วโดยไร้เครื่องทุ่นแรง ไม่มีเครื่องชง มีแค่เพียงส่วนผสมต่างๆและกาแฟแบบโบราณผ่านกรรมวิธีที่เรียบง่าย เริ่มต้นจากการใช้ผสมกับเตาถ่านก่อนที่ในปัจจุบันนี้จะใช้เตาแก๊สเข้ามาช่วยอำนวยความสะดวกมากยิ่งขึ้น ซึ่งรสชาติของกาแฟโบราณที่ได้แต่ละแก้วไม่ว่าจะเป็นแบบเย็นหรือแบบร้อนนั้นต่างกลมกล่อม ละมุนคอ เข้มข้น ในสไตล์โบราณ อีกทั้งยังมีราคาที่ไม่แพง ถูก ประหยัดและคุ้มค่าเป็นอย่างมาก โดยส่วนใหญ่แล้วในปัจจุบันนี้กาแฟเย็นโบราณจะเริ่มต้นอยู่ที่แก้วละ 20-30 บาท ส่วนกาแฟโบราณแบบร้อนจะอยู่ที่ 10-20 ตามสูตรและรูปแบบของแต่ละร้าน จึงไม่แปลกที่คนในยุคนี้จะชื่นชอบกาแฟโบราณที่มีราคาถูกและรสชาติถูกปากคนไทยเป็นอย่างมาก

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรกาแฟโบราณ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการชงกาแฟโบราณ
2. มีทักษะเกี่ยวกับการชงกาแฟโบราณ
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพการขายกาแฟโบราณ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรกาแพโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแพ	1. บอกประวัติความเป็นมาของกาแพ 2. บอกชนิดของกาแพ	1. ประวัติความเป็นมาของกาแพ 2. ชนิดของกาแพ	1. วิทยากรอธิบายประวัติความเป็นมาของชนิดของกาแพ 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของชนิดของกาแพ	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการชงกาแพโบราณ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	30 นาที
3	การชงกาแพโบราณและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถชงกาแพโบราณ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการชงกาแพโบราณ 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการชงกาแพโบราณ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติการชงกาแพโบราณ	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาคิตชั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์กาแพ-โบราณ 5. ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิตราคาต้นทุนของกาแพโบราณ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาคิตการคิตราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิตราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที่	30 นาที่

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

/เกณฑ์การจบหลักสูตร...

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-