

หลักสูตรกาแฟโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

“กาแฟ” หนึ่งในเครื่องดื่มยอดนิยมที่หลายคนดื่มในยามเช้าหรือยามว่างนอน เพื่อปลุกสมองให้ตื่นตัว คลายความเหนื่อยล้าทั้งทางกายและทางจิตใจ จัดเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมและดื่มกันอย่างแพร่หลายทั่วโลก หากดูจากสถิติในแต่ละปี ประชากรทั่วโลกดื่มกาแฟเฉลี่ยสูงถึงคนละ 42.6 ลิตร และตลาดธุรกิจกาแฟจัดได้ว่าใหญ่เป็นอันดับต้น ๆ ในกลุ่มเครื่องดื่ม หากมองในด้านโภชนาการ กาแฟดำ ที่ไม่ได้เติมส่วนผสมอย่างอื่น เช่น น้ำตาลหรือครีม จัดเป็นเครื่องดื่มที่มีพลังงานต่ำ กาแฟ 1 แก้ว (240 มล. หรือ 8 ออนซ์) มีพลังงานน้อยกว่า 5 กิโลแคลอรี มีประโยชน์ช่วยลดความเสี่ยงโรคหัวใจและหลอดเลือด ต้านมะเร็ง ลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน ลดความเสี่ยงของโรคทางสมอง ช่วยลดโรคอ้วน และเพิ่มประสิทธิภาพการออกกำลังกาย

“กาแฟโบราณ” เป็นเครื่องดื่มที่ใช้วิธีการชงแก้วต่อแก้วโดยไร้เครื่องทุ่นแรง ไม่มีเครื่องชง มีแค่เพียงส่วนผสมต่าง ๆ และกาแฟแบบโบราณผ่านกรรมวิธีที่เรียบง่าย เริ่มต้นจากการใช้ผสมกับเตาถ่านก่อนที่ในปัจจุบันนี้จะใช้เตาแก๊สเข้ามาช่วยอำนวยความสะดวกมากยิ่งขึ้น ซึ่งรสชาติของกาแฟโบราณที่ได้แต่ละแก้วไม่ว่าจะเป็นแบบเย็นหรือแบบร้อนนั้นต่างกลมกล่อม ละมุนคอ เข้มข้น ในสไตล์โบราณ อีกทั้งยังมีราคาที่ไม่แพง ถูก ประหยัดและคุ้มค่า ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรกาแฟโบราณ” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการชงกาแฟโบราณ
2. มีทักษะและประสบการณ์ชงกาแฟโบราณ
3. มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ	1. บอกความเป็นมาประโยชน์ของกาแฟได้ 2. บอกชนิดของกาแฟได้	1. ความเป็นมาและประโยชน์ของกาแฟ 2. ชนิดของกาแฟ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมา/ ประโยชน์ และชนิดของกาแฟ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ความเป็นมา/ ประโยชน์ และชนิดของกาแฟ	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/ อุปกรณ์ในการชงกาแฟโบราณ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการชงกาแฟโบราณ	30 นาที	30 นาที

.../การชงกาแฟโบราณฯ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การชงกาแฟโบราณและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถชงกาแฟโบราณได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	1. การเลือกวัตถุดิบและการชงกาแฟโบราณ 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการชงกาแฟโบราณ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติการชงกาแฟโบราณ 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์กาแฟโบราณ 5. ประเมินผลการฝึกทักษะ	30 นาที	3 ชม.
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนของกาแฟโบราณได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขายได้	1. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-