

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำน้ำซงเศรษฐี จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

หลักสูตรการทำน้ำซงเศรษฐี เกิดขึ้นจากความตั้งใจที่จะเปลี่ยนทักษะพื้นฐานในชีวิตประจำวัน ให้กลายเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน ในยุคที่สภาวะเศรษฐกิจมีความผันผวน ผู้คนจำนวนมาก มองหาโอกาสในการสร้างรายได้เสริมที่ใช้เงินลงทุนเริ่มต้นไม่สูงแต่มีอัตราการเติบโตต่อเนื่อง ธุรกิจเครื่องดื่มจึงเป็น คำตอบที่น่าสนใจที่สุด เนื่องจากเป็นสินค้าที่ซื้อขายง่าย ขายคล่อง และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ทุกระดับ ตั้งแต่พนักงาน ออฟฟิศไปจนถึงคนในชุมชน

แนวคิดของหลักสูตรนี้จึงมุ่งเน้นไปที่การถ่ายทอดองค์ความรู้แบบรวบรัดแต่ครบถ้วนภายในวันเดียว โดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพในราคาต้นทุนที่เหมาะสม การสอนเทคนิคการชงที่เป็นสูตรมาตรฐาน เพื่อให้รสชาติคงที่ทุกแก้ว ไปจนถึงการบริหารจัดการร้านแบบมีอาชีพ ชื่อ "น้ำซงเศรษฐี" จึงไม่ใช่เพียงแค่การตั้ง ชื่อให้ดูน่าสนใจ แต่เป็นเป้าหมายที่ต้องการให้ผู้เรียนสามารถนำวิชาไปสร้างเนื้อสร้างตัว พึ่งพาตนเอง และมีโอกาส ขยายธุรกิจจนกลายเป็นเจ้าของกิจการที่มีกำไรอย่างแท้จริง ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความชำนาญและ พร้อมเปิดร้านได้ทันทีหลังจากจบการอบรม

หลักการของหลักสูตร

1. หลักการเน้นการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) มุ่งให้ผู้เรียนได้ลงมือทำทุกขั้นตอน ตั้งแต่การต้มน้ำ การสกัดชา การผสมส่วนผสม ไปจนถึงการบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดความชำนาญและจดจำสูตรได้อย่าง แม่นยำภายในระยะเวลาที่จำกัด
2. หลักการควบคุมมาตรฐานรสชาติ (Standardization) เน้นการใช้สูตรที่เป็นมาตรฐานสากล เพื่อให้เครื่องดื่มทุกแก้วหรือทุกขวดมีรสชาติคงที่ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างฐานลูกค้าประจำและการทำ ธุรกิจให้ยั่งยืน
3. หลักการบริหารจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ (Cost Management) สอนให้ผู้เรียนรู้จักการ คัดเลือกวัตถุดิบที่คุณภาพดีในราคาที่เหมาะสม รวมถึงการคำนวณต้นทุนต่อหน่วยอย่างละเอียด เพื่อให้สามารถตั้ง ราคาขายที่ได้กำไรสูงสุดแต่ยังแข่งขันในตลาดได้
4. หลักการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) ปลุกฝังแนวคิดการตกแต่งเครื่องดื่มและการเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่ดึงดูดสายตา เพื่อยกระดับจากน้ำซงธรรมดาให้ดูมีมูลค่า เพิ่มโอกาสในการอัพราคาขายให้สูงขึ้น
5. หลักการต่อยอดอาชีพที่ยั่งยืน (Career Sustainability) มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ไปประยุกต์ใช้ได้ทันทีหลังจบหลักสูตร ไม่ว่าจะเป็นการเปิดหน้าร้านขนาดเล็ก หรือการทำน้ำซงบรรจุขวดส่งขาย เพื่อสร้างรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้จริง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ อุปกรณ์ และการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพในราคาต้นทุนต่ำ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการปรุงเครื่องต้มสุตรต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน มีรสชาติที่อร่อยและคงที่ทุกแก้ว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำไร และตั้งราคาขายได้อย่างเหมาะสม เพื่อการบริหารจัดการธุรกิจขนาดเล็กอย่างมีประสิทธิภาพ
4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งเครื่องดื่มให้มีความสวยงาม น่าซื้อ และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า
5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก เพื่อสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน
6. เพื่อปลูกฝังจิตสำนึกในการประกอบอาชีพด้วยความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง	
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ปฐมนิเทศ	เพื่อเตรียมความพร้อมและวัดพื้นฐาน	วัตถุประสงค์หลักสูตรและ โอกาสทางอาชีพในชุมชน - การเลือกชนิดชา/กาแฟ/ผงโกโก้ - แบบทดสอบก่อนเรียน (Pretest) วัดความเข้าใจการทำน้ำชง เศรษฐี	วิทยากรกล่าวต้อนรับ ชี้แจงวัตถุประสงค์ของหลักสูตร		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องตีมน้ำขง	เข้าใจคุณลักษณะวัตถุดิบและเลือกใช้เครื่องมือ	1. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องตีมนยอนนิยม 2. วัตถุดิบและอุปกรณ์การขง เครื่องตีมน้ำขงเศรษฐกิจ 3. การรักษาความสะอาดและการยืดอายุการผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายความรู้การทำน้ำขงเศรษฐกิจ สาธิตการเตรียมสถานที่ขงให้ถูกสุขลักษณะ 2. วิทยากรแนะนำอุปกรณ์การทำน้ำขงเศรษฐกิจ 3. ผู้เรียนสังเกตและทดลองจับอุปกรณ์จริง	30	นาที
3.	การขงเครื่องตีมนพื้นฐานและสูตรน้ำขงเศรษฐกิจ	1. สามารถขงเครื่องตีมนพื้นฐานได้ 2. สามารถสร้างมาตรฐานรสชาติที่ได้คงที่	1. บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำขงเศรษฐกิจได้ถูกต้อง 2. บอกขั้นตอนการทำน้ำขงเศรษฐกิจ 3. เทคนิคการละลายผงเครื่องตีมนไม่ให้เป็นก้อน	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำขงเศรษฐกิจ 2. ฝึกปฏิบัติ ผู้เรียนฝึกการทำน้ำขงเศรษฐกิจจริง		4 ชั่วโมง
4.	การตกแต่งและการบอกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องตีมน	1. ผู้เรียนสามารถจัดตกแต่งเครื่องตีมนให้สวยงาม 2. ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์โลโก้แนะนำเสนอเครื่องตีมน	1. เทคนิคการตกแต่งเครื่องตีมน 2. การจัดแก้วและการนำเสนอ 3. การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำขงเศรษฐกิจ ตกแต่งเครื่องตีมน 2. ฝึกปฏิบัติ ผู้เรียนฝึกการทำน้ำขงเศรษฐกิจ บรรจุเครื่องตีมนลงขวดและลองออกแบบผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจ	1	ชั่วโมง
5.	การตกแต่งการคิดทุน	ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและวางแผนจำหน่ายได้	1. การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ 2. สูตรคำนวณ (ค่าวัตถุดิบ+ค่าขวด/ฉลาก+ค่าแรง)×กำไรที่ต้องการ 3. การตั้งราคาขาย		30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6.	การตกแต่งการคิด ทุน	ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและวางแผน จำหน่ายได้	1. การคำนวณต้นทุน วัตถุดิบ 2. สูตรคำนวณ (ค่าวัตถุดิบ+ค่าขวด/ ฉลาก+ค่าแรง) xกำไรที่ต้องการ 3. การตั้งราคาขาย 4. แนวทางการขายใน ชุมชน 5. การสำรวจราคา คู่แข่งในชุมชน	1. ผู้เรียนออกแบบ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มด้วย ตนเอง 2. สรุบทเรียน วิทยากร วิจารณ์ผลงานเชิง สร้างสรรค์และสอนวิธีตั้ง ราคาจริง 3. ประเมินผล	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
5. วัตถุดิบ
6. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

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

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....