

หลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำขงเศรษฐกิจ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

เครื่องต้มน้ำขงเป็นอาชีพที่เข้าถึงง่ายและเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง การนำเมนูยอดนิยมอย่าง ชา กาแฟ โกโก้ นมชมพู และชาเขียว มาปรับเปลี่ยนรูปแบบการนำเสนอเป็นการบรรจุขวดพลาสติกพร้อมดื่มและติดโลโก้ เพื่อสร้างแบรนด์สินค้าให้มีความน่าเชื่อถือและดูทันสมัย เป็นแนวทางในการสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ และสร้างโอกาสทางธุรกิจในระดับชุมชน

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำขงเศรษฐกิจขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้ทักษะการขงเครื่องต้มน้ำขงอย่างถูกวิธี มีความรู้เรื่องวัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคการขง การคำนวณต้นทุน และการต่อยอดเป็นอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เน้นการทดสอบความรู้ความเข้าใจเพื่อวัดพัฒนาการของผู้เรียน
๒. เน้นการฝึกทักษะปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความชำนาญในการขงและบรรจุ
๓. เน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับสูตรเครื่องต้มน้ำขงมาตรฐานและวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขงเครื่องต้มน้ำขงและบรรจุลงขวดได้อย่างสะอาด สวยงาม และได้มาตรฐาน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขายเพื่อต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ผู้ว่างงาน หรือกลุ่มสตรีที่สนใจในงานฝีมือ

ระยะเวลา

รวม ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ปฐมนิเทศและทดสอบก่อนเรียน	เพื่อเตรียมความพร้อมและวัดพื้นฐาน	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์หลักสูตรและโอกาสทางอาชีพในชุมชน - การเลือกชนิดชา/กาแฟ/ผงโกโก้ - แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-test) วัดความเข้าใจการทำน้ำชงเศรษฐกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรกล่าวต้อนรับและชี้แจงวัตถุประสงค์ของหลักสูตร - ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 	๑๕	นาที่
๒	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องต้มชง	เข้าใจคุณลักษณะวัตถุดิบและเลือกใช้เครื่องมือ	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้มชงนิยาม - วัตถุดิบและอุปกรณ์การชงเครื่องต้มการทำน้ำชงเศรษฐกิจ - การเลือกขวด (PET) ที่ปลอดภัยและเหมาะกับแบรนด์ - การรักษาความสะอาดและการยืดอายุผลิตภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรอธิบายความรู้การทำน้ำชงเศรษฐกิจ สาธิตการเตรียมสถานที่ซึ่งให้ถูกสุขลักษณะ - แนะนำอุปกรณ์การทำน้ำชงเศรษฐกิจ - ผู้เรียนสังเกตและทดลองจับอุปกรณ์จริง 	๓๐	นาที่
๓	การชงเครื่องดื่มพื้นฐานและสูตรน้ำชงเศรษฐกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถชงเครื่องดื่มพื้นฐานได้ - สามารถสร้างมาตรฐานรสชาติได้คงที่ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำชงเศรษฐกิจได้ถูกต้อง - บอกขั้นตอนการทำน้ำชงเศรษฐกิจ - เทคนิคการละลายผงเครื่องดื่มไม่ให้เป็นก้อน 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำชงเศรษฐกิจ - ฝึกปฏิบัติ: ผู้เรียนฝึกการทำน้ำชงเศรษฐกิจจริง 	๑๕	๑ ชั่วโมง นาที่
๔	การตกแต่งและการออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้เรียนสามารถจัดตกแต่งเครื่องดื่มให้สวยงาม - ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์โลโก้แนะนำเสนอเครื่องดื่ม 	<ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการตกแต่งเครื่องดื่ม - การจัดแก้วและการนำเสนอ - ออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำชงเศรษฐกิจ ตกแต่งเครื่องดื่ม - ฝึกปฏิบัติ: ผู้เรียนฝึกการทำน้ำชงเศรษฐกิจ บรรจุเครื่องดื่มลงขวดและลองออกแบบผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจ 	๓๐	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๕	การตกแต่ง การคิดค้นและทดสอบหลังเรียน	ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและวางแผนจำหน่ายได้	<ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ - สูตรคำนวณ: (ค่าวัตถุดิบ + ค่าขวด/ฉลาก + ค่าแรง) x กำไรที่ต้องการ - การตั้งราคาขาย - แนวทางการขายในชุมชน - การสำรวจราคาคู่แข่งในชุมชน 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้เรียนออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มด้วยตนเอง - สรุปบทเรียน วิทยากรวิจารณ์ผลงานเชิงสร้างสรรค์และสอนวิธีตั้งราคาจริง - ประเมินผล ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 		๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. คู่มือสูตรน้ำซงและแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน
๓. วัสดุดิบ (ผงชา, กาแฟ, โกโก้, นม, ขวดพลาสติก, สติกเกอร์โลโก้)

การวัดผลประเมินผล

๑. คะแนนจากการทำแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน (เพื่อเปรียบเทียบพัฒนาการ)
๒. ประเมินจากรสชาติและความสะอาดของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุขวด
๓. การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. มีคะแนนทดสอบหลังเรียนผ่านเกณฑ์ที่กำหนด (ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป)

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()
ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม