

หลักสูตรการทำธุรกิจเครื่องดื่ม จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้าน กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ กรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี เพื่อเป็นการตอบสนองหลักการ นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน

เพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Reskill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงมีธุรกิจเกิดขึ้นเพื่อตอบโจทย์ลูกค้า คือการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การทำธุรกิจเครื่องดื่ม มีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการเตรียมการทางานบริการ การทำธุรกิจเครื่องดื่ม ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือก ผลิตภัณฑ์และวัสดุ ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญมาใช้ในการทำธุรกิจเครื่องดื่ม เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการทำธุรกิจเครื่องดื่ม การจัดจำหน่าย การออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่ในธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อดึงดูดลูกค้าให้มีความสนใจมากขึ้น การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำธุรกิจเครื่องดื่ม จำนวน 2 ชั่วโมง

1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ได้
2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ได้
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ได้

เรื่องที่ 2 การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำธุรกิจเครื่องดื่ม จำนวน 2 ชั่วโมง

1. ประเภทของภาชนะใส่เครื่องดื่ม
2. ประเภทของอุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม
3. ประเภทของอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม
4. วิธีการจัดเก็บ และการดูแลรักษาภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือผสมเครื่องดื่ม

เรื่องที่ 3 การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน 1 ชั่วโมง

1. การคำนวณต้นทุนในการจัดทำเครื่องดื่ม
2. การกำหนดราคาขายของเครื่องดื่ม
3. การวางแผนในการจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม

เรื่องที่ 4 การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน 1 ชั่วโมง

1.บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)
4. รวมผลการประเมินรวม (100 คะแนน)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการการทำธุรกิจเครื่องดื่ม โดยใช้ กาแฟชนิดผง ชนิดเม็ด ชนิดซองสำเร็จรูปได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	การเลือกใช้ เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการ จัดทำธุรกิจ เครื่องดื่ม	1.ประเภทของภาชนะใส่ เครื่องดื่ม 2. ประเภทของอุปกรณ์ในการ บริการเครื่องดื่ม 3. ประเภทของอุปกรณ์ในการ ผสมเครื่องดื่ม 4. วิธีการจัดเก็บ และการดูแล รักษาภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องมือผสมเครื่องดื่ม	1. สามารถจำแนกประเภทของ ภาชนะใส่เครื่องดื่ม อุปกรณ์ใน การบริการเครื่องดื่ม และ อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม 2. สามารถจับคู่ภาชนะใส่ เครื่องดื่มกับเครื่องดื่มชนิด ต่างๆ 3. สามารถจัดเตรียม และใช้ อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ในการผสม เครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง 4. สามารถจัดเก็บ และดูแล รักษาภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องมือผสมเครื่องดื่มได้ ถูกต้องตามขั้นตอน	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประเภท ของภาชนะใส่เครื่องดื่ม 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำธุรกิจเครื่องดื่ม 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำธุรกิจ เครื่องดื่ม วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการการ ทำทำธุรกิจเครื่องดื่ม		2ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย	1. การคำนวณต้นทุนในการจัดหาเครื่องดื่ม 2. การกำหนดราคาขายของเครื่องดื่ม 3. การวางแผนในการจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม	1. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำเครื่องดื่ม 2. สามารถกำหนดราคาขายของเครื่องดื่ม 3. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม	. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน		1ชั่วโมง
4	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำทำธุรกิจเครื่องดื่ม		1ชั่วโมง