

หลักสูตรการทำธุรกิจเครื่องดื่ม
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2563 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำอย่างยั่งยืน และมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงมีธุรกิจเกิดขึ้นเพื่อตอบสนองโจทย์ลูกค้า คือการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การทำธุรกิจเครื่องดื่ม มีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการเตรียมการทำงานบริการ การทำธุรกิจเครื่องดื่ม ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือก ผลิตภัณฑ์และวัสดุ ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ในการทำธุรกิจเครื่องดื่ม เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการทำธุรกิจเครื่องดื่ม การจัดจำหน่าย การออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่ในธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อดึงดูดลูกค้าให้มีความสนใจมากขึ้น การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 1. ภาคทฤษฎี | 1 | ชั่วโมง |
| 2. ภาคปฏิบัติ | 4 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| เรื่องที่ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำธุรกิจเครื่องดื่ม | จำนวน 1 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. การคำนวณต้นทุนในการจัดหาเครื่องดื่ม
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. เอกสารประกอบการทำธุรกิจเครื่องดื่ม
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

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

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำทำธุรกิจเครื่องดื่ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ธุรกิจเครื่องดื่ม	1. บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ธุรกิจเครื่องดื่ม ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ธุรกิจเครื่องดื่ม ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ใน การประกอบอาชีพการทำ ธุรกิจเครื่องดื่ม ได้	1.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ เครื่องดื่ม 2. ประเภทของเครื่องดื่ม กาแฟ ชาเขียว น้ำผลไม้ต่างๆ 3. ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม 4. ประโยชน์และความสำคัญ ของเครื่องดื่ม	1.สามารถแสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 2. สามารถจำแนกประเภทของเครื่องดื่ม 3. สามารถบอกถึงประโยชน์สำคัญของ เครื่องดื่ม	1ชั่วโมง	- - - -

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		1 ชั่วโมง
4	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำทำธุรกิจเครื่องดื่ม		1 ชั่วโมง