

หลักสูตรการทำธุรกิจเครื่องตี๋ม
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ในปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลให้ประชาชนต้องปรับตัวและแสวงหาอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระเพื่อสร้างรายได้ให้เพียงพอต่อการดำรงชีวิต ธุรกิจเครื่องตี๋มนับเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเป็นธุรกิจที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง สามารถเริ่มต้นได้ง่าย มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้คนในทุกช่วงวัย

การทำธุรกิจเครื่องตี๋มไม่เพียงแต่ต้องอาศัยทักษะในการขงเครื่องตี๋มที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีเท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ด้านการเลือกใช้วัตถุดิบอย่างถูกสุลัลักษณะ การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการตลาดและการบริหารจัดการธุรกิจเบื้องต้น เพื่อให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำธุรกิจเครื่องตี๋มขึ้น เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนที่สนใจ ให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือเป็นอาชีพหลัก อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของตนเอง ครอบครัว และชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชาการทำธุรกิจเครื่องตี๋ม จัดทำขึ้นโดยยึดหลักการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการประกอบอาชีพอย่างครบถ้วน ทั้งด้านการผลิตเครื่องตี๋มที่มีคุณภาพ ถูกสุลัลักษณะ และได้มาตรฐาน ควบคู่กับการบริหารจัดการธุรกิจเบื้องต้น เช่น การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย การตลาด และการจัดการร้านค้า

หลักสูตรมุ่งเน้นการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงและการประกอบอาชีพได้อย่างเป็นรูปธรรม สอดคล้องกับบริบทของผู้เรียนและความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การพึ่งพาตนเอง และการสร้างรายได้อย่างสุจริต อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้เรียน ครอบครัว และชุมชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำธุรกิจเครื่องตี๋มอย่างถูกต้องและเหมาะสม
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม	1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม 2. วิธีการทำธุรกิจเครื่องดื่ม	1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม วัสดุ 1.ชา กาแฟ โกโก้ และผงเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ 2.นมสด นมข้นหวาน และนมข้นจืด 3.น้ำตาล น้ำเชื่อม และไซรัป 4.น้ำผลไม้เข้มข้น หรือผลไม้สดสำหรับทำเครื่องดื่ม 5.น้ำแข็ง 6.แก้วน้ำ ฝาปิดแก้ว และหลอด 7.ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม อุปกรณ์	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่มและฝึกขั้นตอนการทำธุรกิจเครื่องดื่ม		4 ชม.

			<p>1.เครื่องชงกาแฟ หรืออุปกรณ์ชงกาแฟเบื้องต้น</p> <p>2.เครื่องปั่นน้ำผลไม้</p> <p>3.กาต้มน้ำไฟฟ้า</p> <p>4.เตาไฟฟ้า หรือเตาแก๊ส (กรณีต้มน้ำ/เคี้ยวน้ำเชื่อม)</p> <p>5.แก้วตวง ช้อนตวง และเหยือกผสม</p> <p>6.ช้อนคน เครื่องตีฟองนม และกระชอน</p> <p>7.ถังเก็บน้ำแข็ง</p> <p>2. วิธีการทำธุรกิจเครื่องดื่ม</p> <p>1.เตรียมใบชา/ผงชา และอุปกรณ์สำหรับชงชาให้พร้อม</p> <p>2.ต้มน้ำให้เดือด หรือใช้น้ำร้อนอุณหภูมิประมาณ 90-95 องศาเซลเซียส</p> <p>3.ใส่ใบชา/ผงชาลงในภาชนะสำหรับชง</p>			
			<p>4.เทน้ำร้อนลงไป แช่ชาไว้ประมาณ 3-5 นาที</p> <p>5.กรองเอาใบชาออก จะได้น้ำชาพร้อมใช้งาน</p> <p>6.ปรุงรสตามต้องการ เช่น น้ำตาล นม หรือไซรัป</p> <p>7.คนให้เข้ากัน พร้อมนำไปเสิร์ฟ หรือใช้ทำเมนูชาอื่น ๆ</p>			
3.	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาธุรกิจเครื่องดื่ม</p>	<p>1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้</p> <p>2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p>	<p>1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</p> <p>2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>2. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p>	30 นาที	

		3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย		
--	--	---	---	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. สื่อคลิปวิดีโอ
3. วิทียากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบทดสอบ
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำธุรกิจเครื่องดื่ม

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลให้ประชาชนต้องปรับตัวและแสวงหาอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระเพื่อสร้างรายได้ให้เพียงพอต่อการดำรงชีวิต ธุรกิจเครื่องดื่มนับเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเป็นธุรกิจที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง สามารถเริ่มต้นได้ง่าย มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้คนในทุกช่วงวัยการทำธุรกิจเครื่องดื่มไม่เพียงแต่ต้องอาศัยทักษะในการชงเครื่องดื่มที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีเท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ด้านการเลือกใช้วัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการจัดการตลาดและการบริหารจัดการธุรกิจเบื้องต้น เพื่อให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่มขึ้นเพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนที่สนใจ ให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือเป็นอาชีพหลัก อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของตนเอง ครอบครัว และชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำธุรกิจเครื่องดื่มอย่างถูกต้องและเหมาะสม

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำธุรกิจเครื่องดื่มได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 สํารวจสภาพปัญหาความ ต้องการ และวิเคราะห์ความ ต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขอ อนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายในการ ฝึกอบรมการทำธุรกิจ เครื่องดื่ม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> ดำเนินโครงการทำธุรกิจ เครื่องดื่ม		-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-หอประชุมอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 มี.ค.69	3,600.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u> 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จ สิ้นโครงการ		-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-หอประชุมอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 มี.ค.69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)</u> 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงาน การ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำ ข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	6 มี.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 3,600.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำธุรกิจเครื่องดื่ม		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิริพันธ์ ยอดนุ่ม ครู ศกร.

10. เครื่องมือ

ที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำธุรกิจเครื่องดื่มอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำธุรกิจเครื่องดื่ม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20

2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน

2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40

2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40

3. เครื่องมือวัดและประเมินผล

3.1 แบบทดสอบ

3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม

3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำธุรกิจเครื่องดื่ม
วันที่ 5 มีนาคม 2569
ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม (ต่อ) โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม (ต่อ) โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม (ต่อ) โดยวิทยากร นางขวัญเรือน มีมา
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ