

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรม หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี ประเภทวิชา พานิชยกรรม
ชื่อวิชา การบริหารจัดการธุรกิจ การตลาด และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและเบเกอรี่ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Business management and product development	สาขาวิชา การตลาด เวลา ๒๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๑.๕ หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปในการบริหารจัดการร้าน ธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่ เรียนรู้การตลาด และการประชาสัมพันธ์เบื้องต้น การบริหารจัดการทางการเงิน การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มและเบเกอรี่

ผลการเรียนรู้

๑. รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปในการบริหารจัดการร้าน ธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่
๒. ศึกษาเรียนรู้การกลยุทธ์ทางการตลาด และการประชาสัมพันธ์เบื้องต้น
๓. อธิบายหลักการบริหารจัดการทางการเงิน การทำบัญชีรายรับรายจ่าย
๔. คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ
๕. ออกแบบสโตร์ร้าน, บรรจุภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและเบเกอรี่

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทั่วไปในการบริหารจัดการร้าน ธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕	ศึกษาหลักการทั่วไปในการบริหารจัดการร้าน การกำหนดอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของร้าน	๒	๓	๒๐
๒	กลยุทธ์ทางการตลาดและการประชาสัมพันธ์เบื้องต้น	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕	ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาด คิดโปรโมชันเพื่อการเพิ่มยอดขาย และการออกแบบประชาสัมพันธ์เบื้องต้น	๒	๓	๒๐
๓	หลักการบริหารจัดการทางการเงินและบัญชี	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕	ศึกษาหลักการบริหารจัดการทางการเงิน การทำบัญชีรายรับและรายจ่าย การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย	๒	๓	๒๐
๔	การพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕	ศึกษาและปฏิบัติการพัฒนาและออกแบบสโตร์ร้าน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและเบเกอรี่	๒	๓	๒๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการร้าน ทำบัญชีรายรับรายจ่าย ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

ผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่ และสามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์การเรียนรู้มาริอา

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เอกสารประกอบการเรียน

๒. วัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เช่น ปากกา ดินสอ เป็นต้น

๓. เครื่องคอมพิวเตอร์

๔. วัสดุอุปกรณ์สำหรับออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ เช่น กระดาษ ขวดโหล กล่อง เป็นต้น

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปในการบริหารจัดการร้าน ธุรกิจเครื่องดื่มและเบเกอรี่	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	ศึกษาเรียนรู้ การกลยุทธ์ทางการตลาด และการประชาสัมพันธ์เบื้องต้น	ตรวจสอบการปฏิบัติ และผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	อธิบายหลักการบริหารจัดการทางด้านการเงิน การทำบัญชีรายรับรายจ่าย	ตรวจสอบการปฏิบัติ และผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ	ตรวจสอบการปฏิบัติ และผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๕	ออกแบบสไลด์ร้าน, บรรจุภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและเบเกอรี่	ตรวจสอบการปฏิบัติ และผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

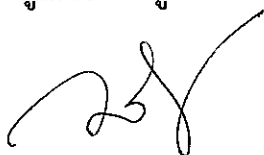


ลงชื่อ

(นางสาวราตรี ทองบุญธรรม)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร



ลงชื่อ

(นางบุษกร พลดีชัย)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



ลงชื่อ

(นายชาย สัมมาพฤกษ์กิจ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี