

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ประเภทวิชา สาขาวิชา คหกรรม	
ชื่อวิชา ฝึกวิชาชีพขงเครื่องดื่ม (ชาชัก) ชื่อภาษาอังกฤษ Make Sofe Drink Thai Tea		เวลา ..๔๐. ชั่วโมง หน่วยกิต ..๑. หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตร “ฝึกวิชาชีพขงเครื่องดื่ม” เพื่อเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้แก่เด็กและเยาวชนเข้าสู่เส้นทางการเป็นผู้ประกอบการ เน้นการศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการขงเครื่องดื่มประเภทร่อนและประเภทเย็น การเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์และวัสดุในการขงเครื่องดื่ม การคิดคำนวณต้นทุน แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการขายเครื่องดื่มและการจัดเตรียมทำเลที่ตั้ง มีความเข้าใจและทักษะการทำงาน มีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพที่สุจริต

ผลการเรียนรู้

ด้านความรู้

๑. อธิบายประเภทของเครื่องดื่ม วัสดุอุปกรณ์ในการขงเครื่องดื่มการคิดคำนวณต้นทุน แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ และการจัดเตรียมทำเลที่ตั้ง

ด้านทักษะ

๒. ขงเครื่องดื่มประเภทร่อน เย็น ประเภทผสมโซดาและมะนาว
๓. คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และคำนวณกำไร

ด้านพฤติกรรมที่พึงประสงค์

๔. ทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพที่สุจริต
๕. มีทางเลือกในการประกอบอาชีพภายหลังปล่อย

/โครงสร้างหลักสูตร...

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิชาชีพการทำเครื่องดัด	- ข้อ ๑,๔,๕	- ศึกษาประเภทของเครื่องดัด วัสดุ-อุปกรณ์ในการทำเครื่องดัด	๒		๑๐
๒	การขงเครื่องดัดประเภทอื่น	-ข้อ ๑,๒,๓	ชนิดของเครื่องดัดประเภทอื่น วิธีขั้นตอนการขงเทคนิคการขงเครื่องดัดฝึกทักษะการขงเครื่องดัดประเภทอื่น		๑๒	๒๐
๓	การขงเครื่องดัดประเภทเย็น	- ข้อ ๑, ๒,๓	ชนิดของเครื่องดัดประเภทเย็น วิธีและขั้นตอนการทำเทคนิคการขงเครื่องดัดประเภทชาชักฝึกทักษะการขงเครื่องดัดประเภทเย็น		๑๒	๓๐
๔	การจัดทำเครื่องดัดผสมโซดาและมะนาว	- ข้อ ๑, ๒ ,๓	ศึกษาชนิดเครื่องดัดที่ผสมโซดาและมะนาวขั้นตอนวิธีการจัดทำเครื่องดัดผสมโซดา/มะนาวฝึกทักษะการทำเครื่องดัดผสมโซดา/มะนาว		๑๐	๑๕
๕	การเตรียมตัวเข้าสู่เส้นทางผู้ประกอบการขายเครื่องดัดมืออาชีพ	๑,๒,๓,๔,๕	ศึกษาการคำนวณต้นทุน/วัสดุอุปกรณ์ในการขายเทคนิคการขายเครื่องดัด/การตลาดการเตรียมทำเลที่ตั้ง	๔		๑๕
การวัดผลการเรียนรู้						๑๐
รวม				๔๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ร้อยละ ๕๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการทำธุรกิจขายเครื่องดื่ม

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนสามารถขงเครื่องดื่มขายได้และมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพที่สุจริต

คุณสมบัติของผู้เรียน

- เยาวชนที่ควบคุมภายใต้มาตรา ๑๓๒ วรรคสอง
- มีความสนใจอาชีพขายเครื่องดื่ม
- ไม่จำกัดความรู้พื้นฐาน
- สามารถอ่านออกเขียนได้
- มีใจรักงานบริการ (service mind)

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

- ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองภูเก็ต

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

- แบบประเมินผลงาน
- แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายประเภทของเครื่องดื่ม วัสดุ อุปกรณ์ในการขงเครื่องดื่มการคิดคำนวณต้นทุน แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ และการจัดเตรียมทำเลที่ตั้ง	สัมภาษณ์	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐
๒	ขงเครื่องดื่มประเภทร้อน เย็น ประเภทผสมโซดาและมะนาว	สังเกต สัมภาษณ์	แบบสังเกตพฤติกรรม	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐
๓	คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และคำนวณกำไร	ประเมินใช้แบบทดสอบ	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๘๐

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมิน	เครื่องมือวัดและ ประเมิน	เกณฑ์การวัด และประเมิน
๕	มีทางเลือกในการประกอบอาชีพ ภายหลังปล่อย	สัมภาษณ์	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้ คะแนนร้อยละ ๘๐

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 
 (นางสาววรรณ หวังจิต)
 นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 
 (นางสาวกนกวรรณ เต็มไศยกุล)
 หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 
 (นางสาววันดี นิติโชติ)
 ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดภูเก็ต