

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดนนทบุรี ประเภทวิชา พาณิชยกรรม สาขาวิชา ธุรกิจขายเครื่องดื่ม	
ชื่อวิชา ธุรกิจขายเครื่องดื่ม (ชื่อภาษาอังกฤษ)	เวลา ๔๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๑ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาหลักการทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม การเลือกวัตถุดิบ และการทำเครื่องดื่ม การจัดรายการเครื่องดื่ม การคำนวณ ต้นทุน การ กำหนดราคา ขาย และการ วางแผนการจัดจำหน่าย

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มชนิดต่างๆได้ และเหตุผลการเลือกประเภทเครื่องดื่มที่สามารถทำขายได้
๒. อธิบายการการเลือกใช้ เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการ จัดทำธุรกิจเครื่องดื่ม
๓. การคำนวณ ต้นทุน การ กำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย
๔. สามารถบอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม	ข้อ ๑,๒	ทฤษฎีหลักการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มร้อนและเย็น กาแฟร้อน ,ชาร้อน,โกโก้ร้อน, กาแฟเย็น,ชาเย็น,โกโก้เย็น น้ำผลไม้ อิตาเลียนโซดา	๒	-	๒๐
๒	การเลือกใช้ เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการจัดทำธุรกิจเครื่องดื่ม	ข้อ ๒	จำแนกประเภทของ ภาชนะใส่เครื่องดื่ม อุปกรณ์ใน การบริการเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม สามารถจับคู่ภาชนะใส่เครื่องดื่มกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถจัดเตรียม และใช้ อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ในการ	๔	๑๕	๒๐

			ผสม เครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง การจัดเก็บ และดูแล รักษา ภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องมือผสมเครื่องดื่มที่ ถูกต้องตามขั้นตอน			
๓	การคำนวณ ต้นทุน การ กำหนดราคา ขาย และการ วางแผนการ จัดจำหน่าย	ข้อ ๓	คำนวณต้นทุนใน การจัดทำ เครื่องดื่ม กำหนดราคา ขายของเครื่องดื่ม วางแผนในการจัดจำหน่าย เครื่องดื่ม	๒	๕	๒๐
๔	การออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์	ข้อ ๔	ศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo/brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ การทำธุรกิจ เครื่องดื่ม	๒	๑๐	๒๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๔๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์มีความรู้ ความเข้าใจการพัฒนาอาชีพให้มีผลิตภัณฑ์หรืองานบริการ

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม
- สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และดูแลรักษาอุปกรณ์ได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ไม่จำกัดความรู้พื้นฐาน
๒. สามารถอ่านออกเขียนได้
๓. จบการศึกษาระดับประถมศึกษา
๔. เด็กและเยาวชนที่อยู่ในสถานที่ควบคุม

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรน้อย

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. อุปกรณ์ในจัดทำเครื่องดื่ม แก้วชง แก้วตวง ช้อน กาน้ำร้อน
๒. วัตถุดิบ ในการผสมเครื่องดื่ม ของเหลวต่างๆ
๓. Power Point นำเสนอ เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขายเครื่องดื่ม

การวัดและประเมินผล

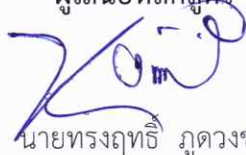
ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การทำธุรกิจเครื่องดื่ม ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม หาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม	ประเมินจากการทำแบบทดสอบ	แบบประเมินทดสอบก่อนและหลังเรียน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	การจัดรายการเครื่องดื่ม	สังเกตพฤติกรรม	แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	ทำเครื่องดื่มประเภทต่างๆ กาแฟร้อน ,ชาร้อน,โกโก้ร้อน, กาแฟเย็น,ชาเย็น,โกโก้เย็น	ทดสอบภาคปฏิบัติ	คุณภาพของผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	อธิบายการเลือกใช้ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ในการ จัดทำธุรกิจเครื่องดื่ม	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบการประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๕	การออกแบบ และบรรจุภัณฑ์ การคำนวณ ต้นทุน การ กำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย	การนำเสนอผลงาน	แบบการประเมินการนำเสนอผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



นางสาวณิชาชน สิมาลวง
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ

ผู้เสนอหลักสูตร



นายทรงฤทธิ์ ภูดวงขวา
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



นางนันทนา พันธุ์ชื่น
ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน
จังหวัดนนทบุรี