

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ เครื่องดื่มเพื่อการค้า (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม**

**ความเป็นมา**

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรเครื่องดื่มเพื่อการค้า ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

กลุ่มผู้พิการและผู้ดูแล

**ระยะเวลา**

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร เครื่องดื่มเพื่อการค้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้าได้	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> <li>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> </ul>	<p>๑. วิทยากรบรรยายเรื่องเครื่องดื่มเพื่อการค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> </ul> <p>๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	๓๐ นาที	
๒	เครื่องดื่มเพื่อการค้า	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของเครื่องดื่มเพื่อการค้า</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเครื่องดื่มเพื่อการค้าได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุเครื่องดื่มเพื่อการค้าได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>เครื่องดื่มเพื่อการค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของเครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> <li>- ขั้นตอนเครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> </ul>	<p>๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนน้ำเครื่องดื่มเพื่อการค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของเครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> <li>- ขั้นตอนเครื่องดื่มเพื่อการค้า</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> </ul> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเครื่องดื่มเพื่อการค้า</p>		๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<p>การบริหารจัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul>	<p>๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

- ๑ .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในเครื่องต้นเพื่อการค้า
๓. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ