

## หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว) จำนวน 6 ชั่วโมง

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการ มีแนวทางอยากจะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนในพื้นที่ ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับ การศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำ อย่างยั่งยืน ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการ ประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการ จัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถ แก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนก ารเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพขายเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )	1. อธิบายเกี่ยวกับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพขายเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) 2. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาได้อย่าง เหมาะสมการคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถ ประกอบได้ในชุมชน 3. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ(กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )	ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่อง ทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ 1. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายเครื่องดื่มเพื่อ ธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) 2. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบ ได้ในชุมชน 3. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ(กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )	- การ บรรยาย	1 ชม.	
2.	ทักษะและการลงมือปฏิบัติการประกอบอาชีพเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )	1. อธิบายทักษะการประกอบอาชีพเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )	วิธีทักษะการประกอบอาชีพเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น) 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบกาแฟ โบราณ - ส่วนผสม กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว - ขั้นตอนการทำ กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว 2.บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	- การ บรรยาย  -การ สาธิต/ การลงมือ ปฏิบัติ	1 ชม.	3 ชม.
3.	ขั้นตอนการสอนชุมชนเปิดร้านค้าออนไลน์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านออนไลน์	ความรู้ด้านการขายสินค้าออนไลน์	- การ บรรยาย	1 ชม.	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว) ที่มีคุณภาพ

**หมายเหตุ** หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. **ชื่อโครงการ** หลักสูตรเครื่องดีมเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) จำนวน 6 ชั่วโมง

2. **ความสอดคล้องกับนโยบาย**

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในกลุ่มชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. **หลักการและเหตุผล**

สืบเนื่องมาจากชุมชนบ้านเนินสำราญเป็นชุมชนที่มีประชากรที่ว่างงานจำนวนมากเลยมีความคิดที่จะหา รายได้เสริมจากการรับจ้างทั่วไปมาฝึกเรียนการทำเครื่องดีมเพื่อธุรกิจการชงน้ำกาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว) เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความพร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. **วัตถุประสงค์**

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. **เป้าหมาย**

- เชิงปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว) ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครู สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	12คน	สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569	
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	12 คน	สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น โกโก้ ชาเขียว เผือก) จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบล ไทรingham	6 คน	หมู่ 2 บ้านเนินสำราญ ตำบล ไทรingham	9 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครูผู้รับผิดชอบโครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ไทรingham	10 มีนาคม 2569	

7. งบประมาณประจำปีโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้  
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการ  
 พัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ  
 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365  
 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำเครื่องต้มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว)  
 จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 6 ชั่วโมง 1,800 บาท
- 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,545 บาท
- 7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ 420 บาท
- 7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 100บาท x 1 มื้อ 600 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน		2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม		2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตรการทำเครื่องต้มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) จำนวน 6 ชั่วโมง		9 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ		10 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาวจิราภา มาสอน ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนหมู่ 2 บ้านเนินสำราญ ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว) ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 10 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว ) ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )  
จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 9 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 237 หมู่ 2 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 9 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

09.00 - 12.00 น. เรื่องหลักสูตรเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว)

- วิธีการบรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพกาแฟโบราณและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ(กาแฟเย็น ชาไทย นมเย็น ชาเขียว )  
โดยวิทยากร นางสาวสุชานัน นิเทศัญกิจ

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ( ชาไทย - ชาเขียว )

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการชงน้ำชาไทย - ชาเขียวและส่วนผสมในการชงน้ำชนิดต่างๆ โดยวิทยากร นางสาวสุชานัน นิเทศัญกิจ

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องตี

14.20 - 16.00 น. เรื่องการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ(กาแฟเย็น - นมเย็น )

- วิธีการบรรยายและลงมือปฏิบัติจริง แนะนำวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนการผสมกาแฟ - นมเย็นและส่วนผสมในการชงน้ำชนิดต่างๆ  
โดยวิทยากร นางสาวสุชานัน นิเทศัญกิจ

**หมายเหตุ** รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องตี

