

รายงานผลการดำเนินโครงการ
โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาและการพัฒนาท้องถิ่น
โดยมีสถาบันอุดมศึกษาเป็นพี่เลี้ยง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
(สำหรับสถาบันอุดมศึกษา)

1. ชื่อสถาบันมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.....
2. ชื่อโครงการ (ควรเป็นชื่อที่ตรง/สอดคล้องกับกิจกรรมที่ทำ) (ภาษาไทย)....การพัฒนาการจัดการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ สำหรับโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ห่างไกล.....
(ภาษาอังกฤษ) ถ้ามี.....
 - 2.1 ประเภทโครงการ โครงการเดิม/ต่อเนื่อง โครงการใหม่
 - 2.2 ความสอดคล้องของโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินการสอดคล้องกับกิจกรรมใดมากที่สุด2.....
 - 2.3 ความสอดคล้องของโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินการสอดคล้องกับกิจกรรมใดรองลงมา4.....

การบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิชาการ กับทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ
(ข้อ 2.1 และ 2.2 ใส่เฉพาะหมายเลข 1, 2, 3 หรือ 4 เลือกเพียง 1 กิจกรรมหลักเท่านั้น หากเป็นกิจกรรมที่ 4 ให้ระบุชื่อกิจกรรมเพิ่มเติมด้วย)

กิจกรรม ด้านพัฒนาครูผู้เรียนเน้นการพัฒนาครู เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ ทักษะชีวิตและด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) กิจกรรมเพื่อแก้ปัญหาการอ่านไม่ออก เขียนไม่ได้ ของเด็กไทย
- 2) กิจกรรมพัฒนารูปแบบการเรียนการสอน เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เปิดโอกาสให้นักเรียนได้คิดค้นและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหา หรือพัฒนาตนเอง ครอบครั้ว โรงเรียนและชุมชน
- 3) กิจกรรมพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนภายหลังสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 เพื่อเปิดโอกาสให้โรงเรียนได้พัฒนาแนวทางและสื่อการเรียนการสอนเพื่อลดช่องว่างทางการศึกษาในช่วงระหว่าง/หลังสถานการณ์ เช่น กิจกรรมการผลิตและใช้สื่อเทคโนโลยีและสารสนเทศ (IT) เพื่อการเรียนการสอน เป็นต้น
- 4) กิจกรรมพัฒนาแหล่งเรียนรู้ในชุมชนโดยความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาและหน่วยงานทุกภาคส่วนในพื้นที่ โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิชาการ วิชาชีพและทักษะชีวิต เพื่อสร้างรายได้สร้างอาชีพ

3. กิจกรรมที่ดำเนินการสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลชุดปัจจุบัน

3.1 ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะทุกช่วงวัย (เลือกที่สอดคล้องมากที่สุดเพียง 1 ข้อ)

- มุ่งเน้นการพัฒนาโรงเรียนควบคู่กับการพัฒนาครู

ลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา

ส่งเสริมหลักคิดที่ถูกต้อง

3.2 การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ 21 (เลือกที่สอดคล้องมากที่สุดเพียง 1 ข้อ)

ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม

ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี

ทักษะด้านชีวิตและอาชีพ

4. รายละเอียดเจ้าของโครงการ

ชื่อ ...ดร.รัตนา รุ่งศิริสกุล..... ตำแหน่งอาจารย์.....

สถาบันอุดมศึกษาต้นสังกัดของผู้รับผิดชอบโครงการ ...มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.....

เบอร์โทรศัพท์ ...090-638-6345..... Email: ...ratana.run@mail.kmutt.ac.th.....

5. วัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม ที่ดำเนินการ

5.1 ...เพื่อสร้างการเรียนรู้ฐานสมรรถนะให้นักเรียนผ่านกิจกรรม STEM ทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ.....

5.2 ...เพื่อจัดการเรียนรู้ทางวิชาการแบบเชื่อมโยงและบูรณาการสาระวิชาการต่างๆ เช่น วิทยาศาสตร์

คณิตศาสตร์ วิทยาการคำนวณและทักษะทางภาษา.....

5.3 ...เพื่อสร้างทักษะอาชีพและรายได้เสริมให้กับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาตอนปลาย.....

6. รายละเอียดโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ

ลำดับ	ชื่อโรงเรียน	จังหวัด	สังกัด	จำนวน			
				ครู		นักเรียน	
			สพฐ./อปท./กทม./ ตชด./อื่นๆ	แผน	ผล	แผน	ผล
1	โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ	ราชบุรี	สพฐ.	2	4	10	10
2	โรงเรียนสินแร่สยาม	ราชบุรี	สพฐ.	-	1	-	4
รวม							

หมายเหตุ: จำนวนรวมโรงเรียน จำนวนรวมจังหวัด จำนวนรวมสังกัดให้ระบุแบบไม่นับซ้ำ

7. ขั้นตอนการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

7.1 ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการให้ทางโรงเรียนรับทราบและรวบรวมข้อมูลสำหรับการจัดโครงการ

7.2 คุณครู เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) จากผู้ประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่ (BLUE BEE CAFÉ) สวนผึ้ง

7.3 คุณครูร่วมกันออกแบบหลักสูตรฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ โดยมีหน่วยการเรียนรู้ทั้งหมด 6 หน่วย ใช้เวลาเรียนสัปดาห์ละ 1 ชม. ในรูปแบบกิจกรรมชุมนุม รวมเวลาทั้งหมด 40 ชม.ต่อภาคการศึกษา

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้เรื่องกาแฟ และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ/การวางแผนเปิดร้านกาแฟ จากผู้ประกอบการร้านกาแฟ (สาระวิชาภาษาอังกฤษ และวิทยาการคำนวณ: การคิดอย่างเป็นระบบ)

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรียนรู้เชิงปฏิบัติการ: เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ จากผู้ประกอบการร้านกาแฟ (เทคนิคชั่ง ตวง วัด ---สาระวิชาวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์, วิทยาการคำนวณ: การคิดอย่างเป็นระบบและเป็นขั้นตอน)

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่องบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในร้านกาแฟ (สาระวิชาวิทยาศาสตร์)

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 ทักษะความเป็นผู้ประกอบการวางแผนเตรียมวัตถุดิบ เรียนรู้การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ฝึกคิดต้นทุน/กำไร เรียนรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย/การทำตลาด (Marketing) (สาระวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์, วิทยาการคำนวณ: การคิดอย่างเป็นระบบ)

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 ฝึกชงและชิม โดยมีกรให้คะแนนจากผู้ชิม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 ดำเนินกิจการร้านกาแฟ โดยมีการสับเปลี่ยนตำแหน่ง/หน้าที่การทำงานในร้าน

7.4 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหน่วยการเรียนรู้ที่ออกแบบ ในรูปแบบกิจกรรมชุมนุม

8. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ

8.1 ผลผลิตของโครงการ เช่น (เลือกได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- คู่มือ จำนวน เล่ม
- สื่อนวัตกรรม เพื่อการเรียนการสอน จำนวน ชิ้น
- โครงการของเด็กนักเรียน จำนวน โครงการ
- หลักสูตรการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ (การบูรณาการสาระวิชาต่างๆ)
จำนวน1.... หลักสูตร

8.2 ความพึงพอใจในการดำเนินโครงการ

โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจในการดำเนินงานโครงการฯ ในระดับใด (โปรดเลือกระดับ 1 ถึง 5)

- ① น้อยที่สุด ② น้อย ③ ปานกลาง ④ มาก ⑤ มากที่สุด

ลำดับ	โรงเรียน	ระดับความพึงพอใจ
1	โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ	5
2	โรงเรียนสินแร่สยาม	5

8.3 ผลการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของครู/นักเรียน (ให้ระบุผลการเปลี่ยนแปลง)

โรงเรียน	ก่อน เข้าร่วมโครงการ		หลัง เข้าร่วมโครงการ		ระบุการเปลี่ยนแปลงที่สะท้อน ผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้	
	ครู	นักเรียน	ครู	นักเรียน	ครู	นักเรียน
โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ	4	10	4	10		
โรงเรียนสินแร่สยาม	1	4	1	4		

นักเรียน

1. นักเรียนได้เรียนรู้เรื่องกาแฟ และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ จากผู้ประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่
2. นักเรียนได้เรียนรู้การวางแผนเปิดร้านกาแฟ สร้างทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ
3. นักเรียนสามารถชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆได้
4. นักเรียนได้ฝึกทักษะการชั่ง ตวง วัด และทักษะการคิดอย่างเป็นขั้นตอน
5. นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการชงกาแฟ และเตรียมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ
6. นักเรียนได้ฝึกทักษะการคิดเงิน ทักษะการทำบัญชี การคิดต้นทุน/กำไร ทักษะการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ได้นำความรู้ทางคณิตศาสตร์มาใช้ประโยชน์จริง
7. นักเรียนได้ฝึกทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ ผ่านการวางแผนเตรียมวัตถุดิบ
8. นักเรียนได้ฝึกได้ฝึกทักษะการคิดอย่างมีระบบ การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม (ภาวะผู้นำ-ผู้ตาม) และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ

ครู

1. ครูในพื้นที่มีการพัฒนากระบวนการจัดการการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ
2. ครูสามารถจัดกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟซ้ำได้ และจัดกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะอื่นๆ ได้
3. ได้แผนการสอนบูรณาการสาระวิชาต่างๆ จากกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ

8.4 การประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ (กิจกรรม)

โดยระบุความสำเร็จตามความก้าวหน้าของโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินการตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงปัจจุบันว่ามีความก้าวหน้ามากน้อยเพียงใด เมื่อเปรียบเทียบกับเป้าหมายที่กำหนด

ร้อยละความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามเป้าหมายที่วางไว้	ผลดำเนินงานที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน (โปรดระบุโดยย่อ)	ตัวชี้วัด/ หลักฐานที่เป็นรูปธรรมปัจจุบัน
ร้อยละ 100	1) ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการให้ทางโรงเรียนรับทราบและรวบรวม	1. ทางโรงเรียนและคุณครูเข้าใจวัตถุประสงค์ของ

	<p>ข้อมูลสำหรับการจัดโครงการ</p> <p>2) คุณครู เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องตีเมล็ดต่างๆ และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) จากผู้ประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่ (BLUE BEE CAFÉ) สวนผึ้ง</p> <p>3) คุณครูร่วมกันออกแบบหลักสูตรฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ โดยมีหน่วยการเรียนรู้ทั้งหมด 6 หน่วย</p> <p>อยู่ในชั้นการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะ</p>	<p>โครงการ</p> <p>2. คุณครูได้เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องตีเมล็ดต่างๆ และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) จากผู้ประกอบการร้านกาแฟ</p> <p>3. ทางโครงการและคุณครูร่วมกันออกแบบหลักสูตรฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ</p> <p>4. ครูสามารถจัดกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟซ้ำได้ และจัดกิจกรรมการเรียนรู้ฐานสมรรถนะอื่นๆ ได้</p> <p>5. นักเรียนในโรงเรียนพื้นที่ห่างไกลได้ฝึกทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ และทักษะทางสังคมที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21</p>
--	--	--

9. ประโยชน์ที่โรงเรียนและชุมชนได้รับจากการดำเนินโครงการ

9.1 ครูในพื้นที่มีการพัฒนากระบวนการจัดการการเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ

9.2 นักเรียนในโรงเรียนพื้นที่ห่างไกลได้ฝึกทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ และทักษะทางสังคมที่จำเป็นในศตวรรษที่

21

9.3 โรงเรียนได้หลักสูตรเรียนรู้ฐานสมรรถนะผ่านทักษะอาชีพ: ร้านกาแฟ เพื่อใช้พัฒนานักเรียนในรุ่นต่อไป

10. ประโยชน์ที่สถาบันอุดมศึกษาได้รับจากการดำเนินโครงการ

10.1 ลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา (ตามนโยบายปฏิรูปการศึกษา) และพัฒนาครูและโรงเรียน ในจังหวัดราชบุรี

10.2 สร้างหลักสูตรฐานอาชีพที่เชื่อมโยงกับผู้ประกอบการในพื้นที่

10.3 ใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรในมหาวิทยาลัยในการพัฒนาคุณภาพการศึกษาของโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ โดยใช้นวัตกรรมทางการศึกษามาเสริม

11. งบประมาณที่ได้ดำเนินการเบิกจ่าย (โปรดแยกตัวคูณทุกรายการ)

โดยอ้างอิงอัตราการเบิกจ่ายตามระเบียบกระทรวงการคลังที่แนบท้ายข้อเสนอ

ลำดับ	รายการ/กิจกรรม	งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน	จำนวนเงินที่เบิกจ่าย (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางของคณะทำงานเพื่อจัดกิจกรรมกับโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ (ค่าจ้างเหมารถตู้ 1,000 บาท/ครั้ง x 12 ครั้ง)	12,000 บาท	0.00
2	ค่าอาหารกลางวัน (50 บาท/คน x 5 คน/มื้อ x 1 มื้อ/วัน x 11 วัน)	2,750 บาท	0.00
3	ค่าวัสดุเครื่องเขียนและค่าวัสดุคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรม	3,000 บาท	0.00
4	ค่าวัสดุติดและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับร้านค้าแฟ	17,750 บาท	13,809.25
5	ค่าถ่ายเอกสาร	500 บาท	0.00
	รวม	36,000 บาท	13,809.25

ภาคผนวก

(ภาพกิจกรรม/คำสั่ง/ผลผลิตโครงการ เป็นต้น)







เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ(Entrepreneurship) จากผู้ประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่ (BLUE BEE CAFÉ) สวนฝั้่ง: ภาคทฤษฎี ที่ร้าน BLUE BEE CAFÉ





เรียนรู้วิธีการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ และทักษะความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) จากผู้ประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่ (BLUE BEE CAFÉ) สวนผึ้ง: ภาคปฏิบัติ ที่โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ



กิจกรรมชุมนุมร้านกาแฟ

หลักสูตร การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ Cafe Business



โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต 1

คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ



คำนำ

หลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ (และที่แก้ไขเพิ่มเติม) หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ (ฉบับปรับปรุง พุทธศักราช ๒๕๖๐) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นไปตาม นโยบายรัฐบาลตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพเศรษฐกิจและสังคมทั้งในระดับ ชุมชน ท้องถิ่น และระดับชาติ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนได้อย่างเหมาะสมตามความถนัด ความ สนใจ และโอกาสของผู้เรียน เป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ส่งเสริมการ สร้างอาชีพและรายได้ของประชาชนของประเทศ

หลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นพัฒนาสมรรถนะอาชีพตามความ ต้องการของผู้เรียนเพื่อให้สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาเป็นอาชีพเสริมเปลี่ยนอาชีพ ใหม่และหรือเพื่อการศึกษาต่อในอนาคต

โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ ขอขอบคุณคณะกรรมการดำเนินงาน ผู้บริหารสถานศึกษา ครูและ บุคลากรโรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ซึ่งได้อุทิศสติปัญญา ความรู้ประสบการณ์ ตลอดจนสละเวลามาช่วยพัฒนาหลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ จนสำเร็จ ลุล่วงไปได้ด้วยดี

คณะผู้จัดทำ

โรงเรียนชุมชนบ้านบ่อ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความเป็นมา	๑
วิสัยทัศน์ของหลักสูตร	๑
เป้าหมายคุณภาพผู้เรียน	๑
เป้าหมายหลักสูตร	๑
โครงสร้างหลักสูตร	๒
หลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ	๓
ภาคผนวก	๘

บทนำ

ความเป็นมา

สืบเนื่องจากนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ ที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพ มีรายได้และมีงานทำ โดยมีเป้าหมายในการเตรียมความพร้อมของประเทศไทยในทุก ๆ ด้านในระยะเวลา 2 ปี เพื่อให้สามารถก้าวสู่ประชาคมอาเซียนและประชาคมโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดให้หน่วยงานและสถานศึกษาแต่ละแห่งศึกษา วิเคราะห์ศักยภาพของตนเองในแต่ละพื้นที่ เพื่อจัดการศึกษาในระดับพื้นที่ (Area Based) และพัฒนากลุ่มอาชีพใหม่ ให้มีศักยภาพและสามารถแข่งขันได้ในภูมิภาคหลักของโลก

โดยนโยบายดังกล่าวต้องการให้เกิดการบูรณาการในการจัดการศึกษาทุกระดับตามศักยภาพของแต่ละพื้นที่ โดยให้ทุกองค์กรและหน่วยงานทุกภาคส่วนในระดับพื้นที่ (จังหวัด) ทั้งภาคการศึกษา ภาคธุรกิจ ผู้ประกอบการรายใหญ่ รายย่อย ร่วมเป็นภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ไปพร้อม ๆ กัน โดยเน้นให้การศึกษาเป็นรากฐานของการพัฒนาคน พัฒนางาน และสร้างอาชีพเพื่อความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ โดยให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดความเป็นเลิศทางด้านกลุ่มอาชีพหลัก เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงานศึกษาธิการจังหวัดราชบุรี และสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๑

โรงเรียนชุมชนบ้านป้อ เล็งเห็นถึงความสำคัญ จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านค้าแพซิ่น เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงานศึกษาธิการจังหวัดราชบุรี และสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาราชบุรี เขต ๑ โดยเนื้อหาประกอบด้วยความรู้ ทักษะในการประกอบธุรกิจร้านค้าแพซิ่น และการบริหารจัดการด้านต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะและมีความมั่นใจในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนการสอน มีการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในส่วนของการฝึกปฏิบัติ เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในด้านอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจและมองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพนั้นอย่างครบวงจร วิทยากรที่จัดการเรียนการสอนเป็นผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญในอาชีพหรือเป็นผู้ที่ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ

วิสัยทัศน์ของหลักสูตร

“โรงเรียนชุมชนบ้านป้อ ผู้เรียนมีความเป็นเลิศทางวิชาการ มีทักษะของคนในศตวรรษที่ ๒๑ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี ควบคู่คุณธรรม จริยธรรม บนพื้นฐานหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง”

เป้าหมายคุณภาพผู้เรียน

จัดการเรียนการสอนตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2551 และการบริหารที่มีคุณภาพเพื่อเน้นให้ผู้เรียนมีทักษะของคนในศตวรรษที่ ๒๑ เป็นคนดี คนเก่งและมีความสุข มีความรู้ คู่คุณธรรม จริยธรรม นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

เป้าหมายหลักสูตร

เข้าใจกระบวนการทำงานในอาชีพต่าง ๆ ที่มีในชุมชนหรืออาชีพที่ตนเองสนใจและได้รับการฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะการทำงาน มีทักษะการจัดการ การทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ มีความสามารถในการสื่อสาร และมีคุณลักษณะที่ดีในการทำงาน มีกระบวนการทำงานและการจัดการในอาชีพที่ตนเองเลือกอย่างน้อยหนึ่งอาชีพ มีทักษะพื้นฐานและทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพที่เลือก เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ และเกิดความภาคภูมิใจในอาชีพที่เลือก

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	สาระการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง
๑	เครื่องดื่มน้ำกับสุขภาพ	๔
๒	วัสดุอุปกรณ์	๓
๓	กระบวนการทำงาน	๕
๔	การผลิตเครื่องดื่ม	๒๐
๕	การจัดการผลผลิต	๘
รวม		๔๐

หลักสูตรการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
วิชา การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ

สาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

๑. หลักการของหลักสูตร

การผลิตเครื่องดื่มมีขั้นตอนการผลิตที่ไม่ยุ่งยาก ซึ่งผู้เรียนสามารถประกอบได้ด้วยตนเองการผลิตเครื่องดื่มควรจัดเตรียมวัตถุดิบให้พร้อมและจัดการเกี่ยวกับอนามัยในการประกอบเครื่องดื่มให้ครบถ้วน แล้วจึงลงมือประกอบเครื่องดื่มตามกระบวนการทำงาน ได้แก่ การวิเคราะห์งาน การวางแผนในการทำงาน การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนและการประเมินผลการทำงาน ซึ่งจะทำให้ได้เครื่องดื่มที่สะอาด และมีรสชาติตามความต้องการ

อาชีพการผลิตเครื่องดื่มเพื่อการจำหน่าย มีการพัฒนาและมีความก้าวหน้าขึ้นเรื่อย ๆ ตามความต้องการของตลาดผู้บริโภคและยังทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก ดังนั้นถ้าผู้เรียนมีโอกาสได้ฝึกประสบการณ์ ได้เรียนรู้ในการผลิตเครื่องดื่มให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสะอาด มีความปลอดภัยและมีคุณค่าต่อผู้บริโภค ย่อมเป็นแนวทางที่ถูกต้องในการที่จะนำไปประกอบอาชีพต่อไป

๒. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงานวิธีการปฏิบัติงาน และการผลิตเครื่องดื่มร้อน-เย็นและเครื่องดื่มสมุนไพร การเลือกใช้เก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ ความสะอาด ถูกหลักอนามัยการคำนวณราคาจำหน่าย โดยใช้กระบวนการศึกษาวิเคราะห์วางแผนบันทึกข้อมูลปฏิบัติงาน ประเมินผลงานและหาแนวทางแก้ไข ปรับปรุงการปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่างๆและเครื่องดื่มสมุนไพร ตั้งแต่ฝึกทักษะการชั่ง ตวง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้อง ขั้นตอนการทำวางแผนการทำงาน ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย จดบันทึกการปฏิบัติงานและประเมินผล ตลอดจนวิธีการสร้างสรรค์ ดัดแปลงเครื่องดื่มจากผลไม้ต่างๆ โดยใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คุ่มค่า เหมาะสมตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ และเครื่องดื่มสมุนไพร สามารถสร้างอาชีพ และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างมีสันติสุขในความเป็นไทย และสังคมโลก มีคุณธรรม จริยธรรม มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ในการรักษาชาติ ศาสน์ กษัตริย์ ชื่อสัตย์สุจริต มีวินัยใฝ่ รู้รักความเป็นไทยและมีจิตสาธารณะ มีเจตคติที่ดีและภูมิใจในงานอาชีพ

๓. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจในเรื่องการผลิตเครื่องตีชนิดต่างๆและเครื่องตีสมุนไพรมือได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการผลิตเครื่องตีชนิดต่างๆและเครื่องตีสมุนไพรมือ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีและภูมิใจในงานอาชีพที่ทำอยู่

๔. จุดประสงค์นำทาง

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรู้และเข้าใจหลักการและวางแผนงานในการผลิตเครื่องตีได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตเครื่องตีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการผลิตเครื่องตีได้อย่างถูกต้อง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการปฏิบัติงานการผลิตเครื่องตี
๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำผลไม้ตามฤดูกาลและสมุนไพรมือในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นเครื่องตีได้อย่างสร้างสรรค์
๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตเครื่องตีจำหน่ายหารายได้ระหว่างเรียนได้
๗. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้และสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

๕. กระบวนการเรียนการสอน

การบรรยาย สาธิต ถ่ายทอดความรู้ ทดลอง ปฏิบัติจริง

๖. หน่วยการเรียนรู้

๑. เครื่องตีกับสุขภาพ	จำนวน	๔	ชั่วโมง
๒. วัสดุอุปกรณ์	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๓. กระบวนการทำงาน	จำนวน	๕	ชั่วโมง
๔. การผลิตเครื่องตี	จำนวน	๒๐	ชั่วโมง
๕. การจัดการผลผลิต	จำนวน	๘	ชั่วโมง
รวม			๔๐ ชั่วโมง

๗. สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ของจริง
๒. ใบงาน
๓. ศึกษาดูงาน
๔. Power point

๘. การวัดและประเมินผล

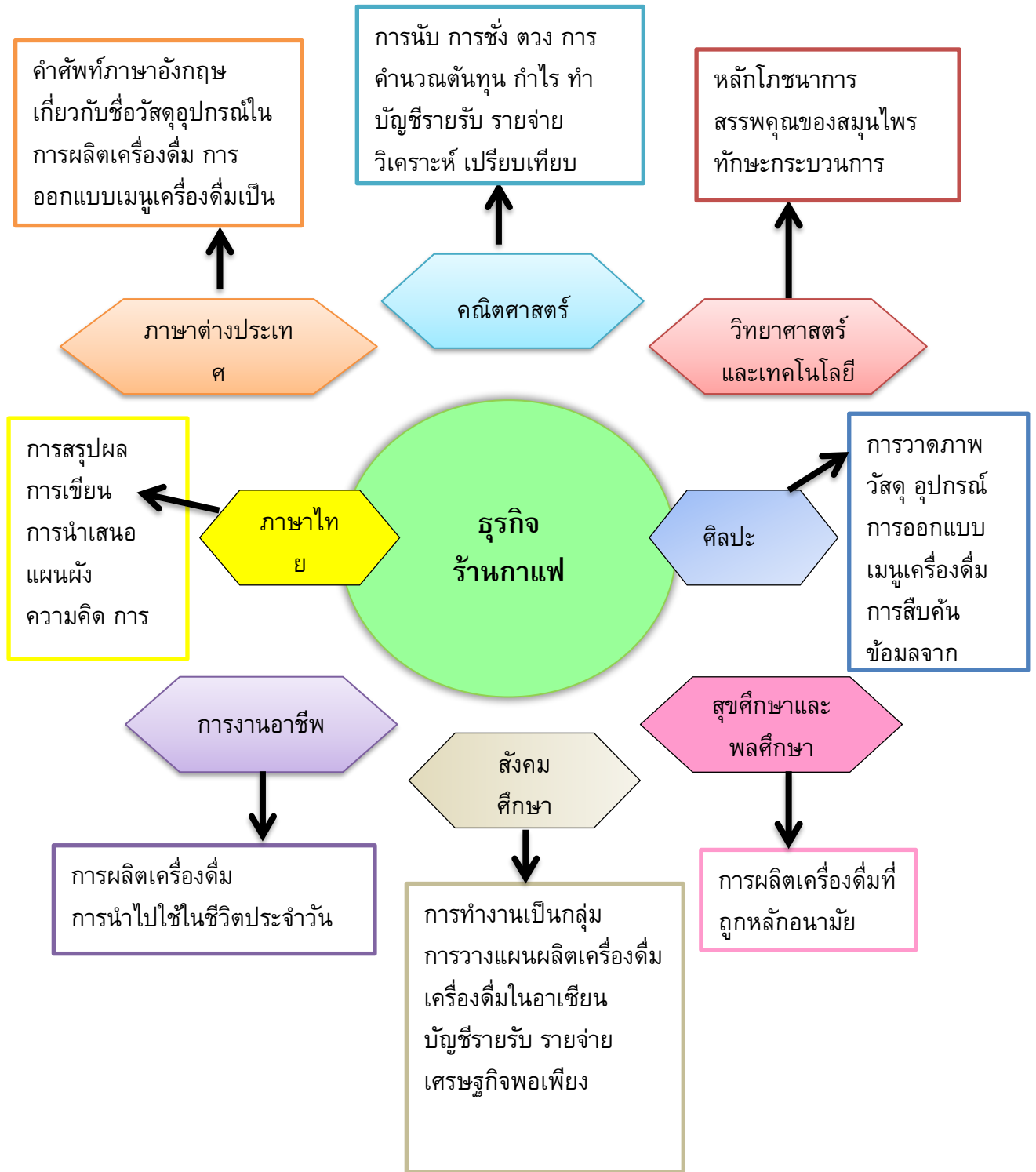
๑. ประเมินจากการปฏิบัติงานจริง
๒. ประเมินจากผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์หรือชิ้นงานของผู้เรียน
๓. ประเมินจากแบบทดสอบ ใบงาน
๔. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน

๙. เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ผู้เรียนมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด คิดเป็น ๒๐ คะแนน
- ทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนเรียนและหลังเรียน คิดเป็น ๒๐ คะแนน
- ประเมินผลงาน ชิ้นงาน คิดเป็น ๖๐ คะแนน

๑๐. แนวทางการนำผลการเรียนเชื่อมโยงกับหลักสูตรอื่น

บูรณาการร่วมกับกลุ่มสาระทั้ง ๘ กลุ่มสาระ ดังนี้



รายละเอียดหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง
๑	เครื่องตีกับสุภาพ	๑. ชนิดของเครื่องตีกับสุภาพ ๒. สายพันธุ์ต่าง ๆ ของกาแฟ - สายพันธุ์อาราบิก้า (Arabica) - สายพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) - สายพันธุ์เอ็กซ์เซลซ่า (Excelsa) - สายพันธุ์ลิเบอริก้า (Liberica) ๓. กาแฟประเภทต่าง ๆ - กาแฟโบราณ - กาแฟดิบ - กาแฟสด - กาแฟสำเร็จรูป	๔
๒	วัสดุอุปกรณ์	๑. เครื่องมือ-อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตเครื่องตี ประเภทต่าง ๆ ๒. การดูแลรักษา และการทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ ในร้านกาแฟ	๓
๓	กระบวนการทำงาน	๑. กระบวนการผลิตเครื่องตีประเภทต่าง ๆ ๑.๑ การเตรียมเมล็ดพันธุ์ - วิธีแห้ง - วิธีเปียก ๑.๒ การคั่ว - คั่วอ่อน - คั่วปานกลาง - คั่วเข้ม - คั่วเข้มมาก ๑.๓ การบด - บดหยาบ	๕

ที่	หน่วยการเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง
		<ul style="list-style-type: none"> - บดปานกลาง - บดละเอียด ๑.๔ การชง <ul style="list-style-type: none"> - แรงดันน้ำ - อุณหภูมิ ๒. ความปลอดภัยในการทำงาน	
๔	การผลิตเครื่องดื่ม	1. การชงเครื่องดื่มประเภทชาแบบร้อนและเย็น <ul style="list-style-type: none"> - ชาเขียว - ชานม - ชาได้หวัน 2. การชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟแบบร้อนและเย็น <ul style="list-style-type: none"> - เอสเปรสโซ - อเมริกาโน - คาปูชิโน - ลาเต้ - มอคโคนา - มัคคิอาโต้ 3. การชงเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ <ul style="list-style-type: none"> - โกโก้ - โยเกิร์ตสมูตตี้ - อิตาเลียนโซดา 	๒๐
๕	การจัดการผลผลิต	๑. การวางแผนการจัดจำหน่าย ๒. การคำนวณต้นทุน กำไร ๓. การออกแบบเมนูเครื่องดื่ม และบรรจุภัณฑ์ ๔. การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม ๕. การจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย	๘
รวม			40

ภาคผนวก

แบบประเมินตนเอง

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนที่ตรงกับความเป็นจริง

รายการประเมิน	พฤติกรรมที่แสดงออก	คะแนน		
		3	2	1
1. เจตคติที่ดี ต่อการทำงาน	1. มีความสนใจและเอาใจใส่ในการประกอบเครื่องดีม การ ตักแต่งและบริการเครื่องดีม			
	2. ทำงานอย่างมีความสุขและเห็นประโยชน์ของกาการทำงาน			
	3. ทำงานด้วยความเต็มใจ			
2. ความรับผิดชอบ	1. ทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย			
	2. พยายามทำงานให้เสร็จตามกำหนด			
	3. ส่งงานตรงเวลา			
3. ความประหยัด	1. รู้จักประหยัดพลังงาน			
	2. ใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างประหยัดและคุ้มค่า			
4. ความประณีต รอบคอบ	1. ทำงานด้วยความเรียบร้อย			
	2. มองเห็นรายละเอียดในสิ่งที่คนอื่นมองไม่เห็น			
	3. ตรวจสอบการทำงานด้วยความรอบคอบ			
5. ความคิด สร้างสรรค์	1. ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้แตกต่างจากผู้อื่น			
	2. ตักแต่งและดัดแปลงสิ่งของเครื่องใช้ได้หลายแบบ			
	3. คิดค้นและสร้างสิ่งของเครื่องใช้ใหม่ ๆ อยู่เสมอ			
	4. สร้างสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ด้วยความละเอียดลออ			
		คะแนนที่ได้		

คะแนนรวม

ระดับคะแนนเฉลี่ย

หมายเหตุ การหาระดับคุณภาพเฉลี่ย
หาได้จาก การนำคะแนนที่ได้ในแต่ละช่องมา
รวมกันแล้วหารด้วยจำนวนข้อจากนั้นนำระดับ
คุณภาพเฉลี่ยมาเทียบกับเกณฑ์การตัดสิน
คุณภาพและสรุปผลการประเมิน

ลงชื่อ _____ ผู้ประเมิน

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนนเฉลี่ย	2.34-3.00	1.67-2.33	1.00-1.66
ระดับคุณภาพ	3 ดีมาก, ดี	2 พอใช้	1 ควรปรับปรุง

สรุประดับคุณภาพด้านคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม

(เขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง)
 ดีมาก ดี พอใช้ ควรปรับปรุง

แบบตรวจสอบคุณภาพเครื่องต้ม

ที่	ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ					รวม 25
		5	4	3	2	1	
1	เครื่องต้มรสชาติอร่อย						
2	เครื่องต้มมีสารอาหารหรือวิตามินและเกลือแร่ที่เป็นประโยชน์						
3	เครื่องมีสรรพคุณทางยาที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย						
4	สีส่นของเครื่องต้มดึงดูดน่ารับประทาน						
5	ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม						
รวม							

ชื่อผู้ประเมิน.....

()

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

หมายเหตุ*** การแปลระดับคุณภาพของเครื่องต้ม มีดังนี้

ขอบข่ายคะแนน	21.01 – 25.00	หมายถึง	เครื่องต้มมีคุณภาพ ดีเยี่ยม
	17.01 – 21.00	หมายถึง	เครื่องต้มมีคุณภาพ ดีมาก
	13.01 – 17.00	หมายถึง	เครื่องต้มมีคุณภาพ ดีพอใช้
	9.01 – 13.00	หมายถึง	เครื่องต้มมีคุณภาพ ดีเล็กน้อย
	5.00 – 9.00	หมายถึง	เครื่องต้มมีคุณภาพ ปรับปรุง

