

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดปทุมธานี ประเภทวิชา วิชาชีพพระยาสัน		สาขาวิชา การงานอาชีพ
	ชื่อวิชา การชงกาแฟขั้นพื้นฐาน ชื่อภาษาอังกฤษ Basic Barista	เวลา ๒๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๐.๕ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกาแฟเบื้องต้น เรื่องประวัติความเป็นมาของกาแฟ สายพันธุ์และคุณสมบัติของเมล็ดกาแฟ การสกัดกาแฟและอุปกรณ์ในการสกัดกาแฟ วิธีการบดกาแฟ วัตถุดิบที่ใช้ชงกาแฟ อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงกาแฟ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การเลือกกลุ่มเป้าหมายลูกค้า การตั้งราคาขายสินค้า

โดยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการสร้างองค์ความรู้ได้ด้วยตนเองจากประสบการณ์ โดยการสาธิตจากผู้เชี่ยวชาญ และการได้ฝึกปฏิบัติจริง

เพื่อให้เกิดความรู้และเกิดทักษะพื้นฐานต่างๆในการเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพอาบาริสต้าได้

ผลการเรียนรู้

1. สามารถบอกประวัติความเป็นมา สายพันธุ์ต่างๆของเมล็ดกาแฟ และการสกัดกาแฟ คุณสมบัติต่างๆของเมล็ดกาแฟได้ผสมเครื่องดื่มประเภทกาแฟขั้นพื้นฐาน และความเข้าใจพื้นฐานการทำธุรกิจร้านกาแฟ
2. สามารถบดกาแฟได้อย่างถูกวิธี
3. สามารถใช้อุปกรณ์ในการทำได้อย่างถูกวิธี

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เรื่องกาแฟเบื้องต้น	ข้อ ๑	ประวัติความเป็นมาของกาแฟ สายพันธุ์และคุณสมบัติของเมล็ดกาแฟ การสกัดกาแฟ และอุปกรณ์ในการสกัดกาแฟ	๗	๒	๓๕
๒	อุปกรณ์และเครื่องมือ	ข้อ ๒,๓	วิธีการบดกาแฟ อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงกาแฟ	๗	๒	๓๕
๓	กาแฟกับการทำธุรกิจ	ข้อ ๑	การเลือกซื้อวัตถุดิบ การเลือกกลุ่มเป้าหมาย การตั้งราคาขาย	๒	-	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๒๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจในการทำธุรกิจเกี่ยวกับร้านกาแฟ
เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถชงกาแฟประเภทต่างๆได้ และสามารถนำไปต่อยอดในการทำธุรกิจ

คุณสมบัติของผู้เรียน

มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านกาแฟ

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์การเรียนรู้อัลฟอนโซ

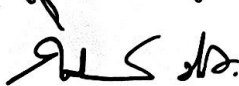
เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. เครื่องชงกาแฟสด
๒. เครื่องบดกาแฟ
๓. แห้มเปอร์กาแฟ
๔. เคาร์เตอร์
๕. แก้วตวงปริมาตร

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	สามารถบอกประวัติความเป็นมาสายพันธุ์ต่างๆของเมล็ดกาแฟ และการสกัดกาแฟ คุณสมบัติต่างๆของเมล็ดกาแฟได้	แบบทดสอบ	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนเท่ากับ ๗๐% จึงจะผ่านเกณฑ์
๒	สามารถบดกาแฟและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำได้อย่างถูกวิธี	การปฏิบัติ	การปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนเท่ากับ ๗๐% จึงจะผ่านเกณฑ์
๓	มีความรู้ในการเตรียมตัวเป็นเจ้าของธุรกิจร้านกาแฟ	แบบทดสอบ	แบบทดสอบ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนเท่ากับ ๗๐% จึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(นายกิตติพงษ์ มั่นกิจ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร



(นายกิตติพงษ์ มั่นกิจ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(นายอริชัย กนกกังวาน)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นางสาวโสภิตา สังขติถิ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน
จังหวัดปทุมธานี