

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนา	
ชื่อวิชา ธุรกิจกาแฟ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) coffee business	เวลา ๔๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๑ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการชงกาแฟ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาและจัดจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการประกอบธุรกิจกาแฟ การเลือกซื้อ การเตรียม การใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาและการจัดจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
๒. อธิบายวิธีการชงกาแฟ การเลือกใช้ส่วนผสมและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
๓. อธิบายการคิดต้นทุน กำหนดราคาและการจำหน่ายตามหลักการ
๔. เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	หลักการชงกาแฟ	ข้อ ๑,๒,๓,๔	๑. ความเป็นมาและส่วนประกอบของกาแฟ ๒. หลักการและเทคนิคการชงกาแฟ เพื่อประกอบธุรกิจ ๓. หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ	๕	-	๒๐
๒	งานเลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ในการชงกาแฟ	ข้อ ๑,๒	๑. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการชงกาแฟ ๒. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการชงกาแฟ	๕	-	๒๐
๓	งานการชงกาแฟเพื่อ ประกอบธุรกิจ	ข้อ ๑,๒,๓,๔	๑. การชงกาแฟเพื่อประกอบธุรกิจ ๒. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การคิดคำนวณต้นทุน และการ กำหนดราคาจำหน่าย	๕	๒๕	๔๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม					๔๐	๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ทำงานด้านประกอบธุรกิจกาแฟ

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานในธุรกิจกาแฟ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการพัฒนาการทำงานในธุรกิจกาแฟ
- ผู้เรียนมีจิตอาสาและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์

คุณสมบัติของผู้เรียน

- อ่านออกเขียนได้ มีความสนใจในการเรียนรู้การประกอบธุรกิจกาแฟ
- มีระเบียบวินัยรักความสะอาด
- มีจิตบริการทำงานเป็นทีม

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เครื่องชงกาแฟ
๒. ถังน้ำแข็ง
๓. อุปกรณ์การชั่ง
๔. โต้ะปฏิบัติงานสเตนเลส
๕. อ่างล้างสเตนเลส
๖. ชั้นวางของสเตนเลส
๗. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
๘. อุปกรณ์การชั่ง ตวง

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการประกอบธุรกิจกาแฟ การเลือกซื้อ การเตรียมการใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจัดจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	อธิบายวิธีการชงกาแฟ การเลือกใช้ส่วนผสมและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

๓	อธิบายการคิดต้นทุน กำหนด ราคาและการจำหน่ายตาม หลักการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผล งาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนน ร้อยละ ๖๐ขึ้นไปจึง จะผ่านเกณฑ์
๔	เห็นคุณค่าความสำคัญของงาน และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ	สังเกต	แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่าน เกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางสาวอรทัย ดั่งวงนาโพธิ์ ตำแหน่งพนักงานพินิจ ส.๒

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ อรทัย ดั่งวงนาโพธิ์
(นางสาวอรทัย ดั่งวงนาโพธิ์)
พนักงานพินิจ ส.๒

ผู้เสนอและผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ พรวิมล สอนหงษ์
(นางณภััสสร สอนหงษ์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็ก
และเยาวชนหญิงบ้านปรานี