

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน สถานแรกรับบ้านเมตตา สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนกรุงเทพมหานคร ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา บาร์ิสต้า	
ชื่อวิชา บาร์ิสต้า (กาแฟหม้อต้ม) ชื่อภาษาอังกฤษ BARISTA (moka pot)		เวลา ...๔๐... ชั่วโมง หน่วยกิต ..๑..หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาความรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติด้านวิชาชีพบาร์ิสต้า (กาแฟหม้อต้ม) มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การชงกาแฟ การปฏิบัติและเข้าใจกระบวนการของการชงกาแฟ พัฒนาความรู้ความสามารถ นำไปสร้างสรรค์ สูตรกาแฟเมนูซิกเนเจอร์ (Signature)

ผลการเรียนรู้

ด้านความรู้

๑.อธิบายหลักการวิธีชงกาแฟหม้อต้ม การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการชงกาแฟ การพัฒนาสูตรกาแฟเมนูซิกเนเจอร์ (Signature) เมนูแนะนำประจำร้าน การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย

ด้านทักษะ

๒. จัดทำ การเก็บ การรักษาและพัฒนาเครื่องดื่มตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณ ต้นทุน กำไร

พฤติกรรมที่พึงประสงค์

๔. เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	สายพันธุ์ของกาแฟเมล็ด	ข้อ ๑, ๒	ศึกษาความรู้เบื้องต้นความเป็นมา สายพันธุ์ของกาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้า การเก็บเกี่ยวผลกาแฟและกระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ	๓	-	๑๐
๒	เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงกาแฟหม้อต้ม	ข้อ ๑, ๒	ศึกษาการเตรียมวัสดุ,อุปกรณ์, วัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟและการดูแลบำรุงรักษาวัสดุ, อุปกรณ์ต่างๆ /ระบบการทำงานของหม้อต้มกาแฟ	๓	-	๑๕
๓	ความรู้เรื่องเมนูกาแฟ	ข้อ ๑, ๒, ๔	ศึกษา สูตรเมนูเครื่องดื่มต่างๆ / การเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับเครื่องดื่ม สูตรกาแฟเมนู	๓	๖	๒๕

			ชื่อกิจกรรม (Signature)			
๔	เทคนิควิธีการช่างเครื่องตี	ข้อ ๑, ๒, ๔	ศึกษา ปฏิบัติเทคนิควิธีการช่างเครื่องตี ชนิดต่างๆ แบบร้อนและเย็น/การสร้างสรรค์กาแป่สูตรพิเศษชื่อกิจกรรม เพื่อพัฒนาต่อไป	๓	๑๘	๒๐
๕	กาแป่เชิงธุรกิจ	ข้อ ๑, ๓, ๔	ศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย	๒	๒	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๔๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ จำนวนผู้เรียนไม่น้อยกว่า ๑๐ คน

ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนปฏิบัติและเข้าใจกระบวนการของการช่างกาแป่

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถช่างกาแป่ เมนูต่างๆได้และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้ มีความรู้พื้นฐานขั้นต่ำระดับประถมศึกษา

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขตบางนา กรุงเทพมหานคร

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

อุปกรณ์

- หม้อต้มกาแป่ เครื่องบดกาแป่ เตาต้มกาแป่ เขี่ยกบี่พองนม ก้านปั่นพองนม ถ้วยตวง ช้อนตวง แก้วขนาดต่างๆ

วัตถุดิบ

- เมล็ดกาแป่ ชา โกโก้ นมสด นมข้นหวาน นมข้นจืด ไซรัป น้ำแข็ง

- เอกสารประกอบการฝึกอบรม

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการวิธีช่างกาแป่หม้อต้ม การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิค การช่างกาแป่ การพัฒนาสูตรกาแป่เมนู ชื่อกิจกรรม (Signature) เมนูแนะนำ ประจำร้าน การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย	- ประเมินโดยใช้แบบทดสอบ - ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน - ตรวจสอบผลงาน - สังเกต - สัมภาษณ์	- แบบประเมินการปฏิบัติงาน - แบบประเมินผลงาน - แบบทดสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสัมภาษณ์	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป จึงผ่านเกณฑ์

๒	จัดทำ การเก็บ การรักษาและพัฒนา เครื่องดื่มน้ำตามกระบวนการ	- ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน - ตรวจสอบผลงาน - สังเกต - สัมภาษณ์	- แบบประเมินผลงาน - แบบทดสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสัมภาษณ์	ผู้เรียนต้องได้ระดับปานกลางขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณ ต้นทุน กำไร	- ประเมินโดยใช้แบบทดสอบ - ตรวจสอบผลงาน	- แบบประเมินการปฏิบัติงาน - แบบทดสอบ	ผู้เรียนได้คะแนนร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป จึงผ่านเกณฑ์
๔	เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ	- สังเกต - สัมภาษณ์	- แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสัมภาษณ์	ผู้เรียนต้องได้ระดับปานกลางขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวสุทธินี นันทกุล)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ

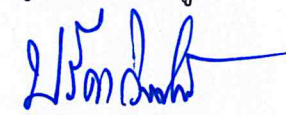
ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายปรกรณ์ ร่มรื่น)

หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชนชายบ้านเมตตา

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางปรีดา วิสาโรจน์)

ผู้ตรวจราชการกรม รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนกรุงเทพมหานคร