



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา
ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา
หลักสูตรบาริสต้ามืออาชีพ
รายละเอียดของหลักสูตร

๑. หลักการและเหตุผล

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน มีพันธกิจสำคัญประการหนึ่งในการยกระดับคุณภาพการดูแล แก้ไข บำบัด ฟื้นฟูเด็กและเยาวชนที่กระทำความผิด และเข้าสู่กระบวนการยุติธรรมให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดี ด้านพฤติกรรม การศึกษา และอาชีพภายใต้กระบวนการยุติธรรม และสามารถกลับไปใช้ชีวิตร่วมกับครอบครัวและชุมชนได้อย่างปกติสุข โดยไม่หวนกลับมากระทำความผิดซ้ำอีก

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา เป็นศูนย์ฝึกที่ดูแลเด็กและเยาวชนที่มีปัญหาพฤติกรรม การใช้ความรุนแรง ในด้านการฝึกวิชาชีพพระยะสัน ควรเป็นวิชาชีพที่ลดการใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือที่มีความเสี่ยงสูง เน้นวิชาชีพที่ส่งเสริมพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เน้น เพื่อส่งเสริมทักษะการเห็นคุณค่าในตนเอง พัฒนาพฤติกรรมให้มีความเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ดีขึ้น บาริสต้า คือผู้ที่อยู่เบื้องหลังรสชาติ และสร้างสรรค์มนต์เสน่ห์ให้กับกาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก และแพร่หลายในประเทศไทยอย่างรวดเร็ว ในช่วงเวลาที่ธุรกิจกาแฟกำลัง เติบโตไปข้างหน้า อาชีพบาริสต้าเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับการประกอบอาชีพในปัจจุบัน กระบวนการในการจัดการเรียนการสอนผ่านกระบวนการฝึกวิชาชีพเน้นการบูรณาการเนื้อหาทั้งภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงภายหลังการปล่อยตัว

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในอาชีพบาริสต้าและธุรกิจร้านกาแฟ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ มีความพร้อมทั้งร่างกาย และจิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาริสต้า
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ทักษะ ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ในอนาคต

๓. คุณลักษณะของผู้เรียนที่พึงประสงค์

๑. เป็นผู้สนใจในอาชีพบาริสต้า ธุรกิจร้านกาแฟ
๒. เป็นผู้มีความสุขกายร่ากายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคผิวหนัง ที่เป็นอุปสรรคต่อการเรียนการสอน
๓. ผู้เรียนต้องเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตรและมีผลการเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๔. เป้าหมาย/สมรรถนะที่สำคัญ

๑. ผู้เรียนสามารถบอกสายพันธุ์ของกาแฟและคุณสมบัติต่างๆ ของเมล็ดกาแฟได้
๒. ผู้เรียนสามารถใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบด เครื่องชงกาแฟได้
๓. ผู้เรียนสามารถชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็นได้
๔. ผู้เรียนสามารถตกแต่งหน้ากาแฟ ชงเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ และเมนูประจำร้านได้

๕. กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา ที่สนใจในอาชีพบาร์ิสต้า

๖. เนื้อหา

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน(ชั่วโมง)	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ	ผู้เรียนสามารถบอกสายพันธุ์ของกาแฟและคุณสมบัติต่างๆ ของเมล็ดกาแฟได้	๑. ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟและการแปรรูป ๒. การคั่วเมล็ดกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ การเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟ และบรรจุภัณฑ์ของเมล็ดกาแฟ	๑	๐
๒	การใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ และเครื่องชงกาแฟ	ผู้เรียนสามารถใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบด เครื่องชงกาแฟได้	๑. ประเภทของเครื่องบดกาแฟ และเครื่องชงกาแฟ ๒. การบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ และเครื่องชงกาแฟ	๒	๒
๓	การชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็น	ผู้เรียนสามารถชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็นได้	๑. ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็นต่างๆ เช่น เอสเพรสโซ อเมริกาโน มอคค่า คาปูชิโน คาราเมลลาเต้ เอสเพรสโซมัทเคียโต มอคคาลาเต้ เป็นต้น ๒. ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟแบบร้อนและเย็นชนิดต่างๆ	๑	๗

๔	ผู้เรียนสามารถตกแต่งหน้ากาแพซงเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ และเมนูประจำร้านได้	ผู้เรียนสามารถตกแต่งหน้ากาแพซงเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ และเมนูประจำร้านได้	๑. ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการซงเครื่องดื่มแบบร้อนและเย็นประเภทอื่นๆ เช่น ช็อคโกแลต ชาไทย ชาเขียว สมู้ทตี้ น้ำหวานโซดา ๒. การสร้างสรรค์กาแพสูตรพิเศษเมนูประจำร้าน	๑	๑๔
๕.	ประเมินผลการเรียนรู้	สอบประเมินวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ		๑	๑
รวม				๓๐	

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....นิสาอรุณ ชุสสุวรรณ.....

(นางสาวนันทวรรณ ชุสสุวรรณ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....[ลายเซ็น].....

(นายโยธิน จารุจฑารัตน์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรม
เด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....[ลายเซ็น].....

(นางลักษณเลิศ นันทิพานิชย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรม
เด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา