

แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา  
หลักสูตรศิลปการทำการท่ากาพระดัมมืออาชีวะ(หลักสูตร ๑๘ ชั่วโมง)  
ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา  
รายละเอียดของหลักสูตร

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม มีหน้าที่ในการ แก้ไข บำบัด พื้นฟู และให้การสงเคราะห์แก่เด็กและเยาวชนชายคดีอาชญาเสพติด ตามคำพิพากษาหรือคำสั่งของศาลให้ส่งฝึกและอบรม โดยใช้วิธีชุมชนบำบัด (Therapeutic Community =TC.) ซึ่งเน้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม-ทัศนคติ และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ พัฒนาระบบการทางความคิดของ เด็กและเยาวชนที่กระทำผิด ให้เข้าใจพิษภัยของยาเสพติดให้โทษ ผลกระทบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้ง ส่งเสริมให้ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีส่วนร่วมในการแก้ไข บำบัด พื้นฟู และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเด็กและ เยาวชน พร้อมทั้งเตรียมความพร้อมให้กับเด็กและเยาวชน ในการประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อได้อย่างเหมาะสม ภายหลังได้รับการปล่อยตัว สามารถดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับครอบครัวและสังคมได้อย่างปกติสุข ไม่หวนกลับไปยุ่ง เกี่ยวกับยาเสพติดและกระทำผิดซ้ำอีกต่อไป

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องดังกล่าว จึงได้จัด โครงการฝึกอาชีพพระยะสั้นหลักสูตรศิลปการทำการท่ากาพระดัมมืออาชีวะ ขึ้น เพื่อให้เด็กและเยาวชนสามารถนำ ความรู้และทักษะต่างๆ ที่ได้รับในการจัดโครงการฝึกอาชีพพระยะสั้นหลักสูตรศิลปการทำการท่ากาพระดัมมืออาชีวะ ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพหาเลี้ยงตนเองและครอบครัวในภายภาคหน้า นอกจากนั้นยังทำให้ เด็กและเยาวชนได้ฝึกทักษะด้านต่างๆ กล้าแสดงออก ในทางที่ดี รู้จักการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีการพัฒนา บุคลิกภาพและเป็นการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน ซึ่งจะทำให้เด็กและเยาวชนผ่อนคลายความเครียด และเป็นการปลูกจิตสำนึกที่ดีให้กับเด็กและเยาวชน มิให้หวนกลับไปกระทำผิดและยุ่งเกี่ยวกับยาเสพติดซ้ำอีก และ ช่วยส่งเสริมสนับสนุนความเข้มแข็งให้กับเด็กและเยาวชน ให้สามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างปกติสุขและ เติบโตเป็นบุคคลที่มีคุณภาพพร้อมที่จะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศชาติให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในทักษะที่จำเป็นสำหรับการเป็นมืออาชีวะได้
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้สามารถขั้นพื้นฐานในการใช้งานเครื่องบดเมล็ดกาแฟและการดูแลรักษา เครื่องทำการท่ากาได้
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้สามารถในศาสตร์การทำฟองนมลาเต้อาร์ท เลอกร์ดอง เบลลอส ดุสิต เป็ดเวิร์ค ได้
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้สามารถในเทคนิคการทำลวดลายฟองนมได้

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

- มีสภาพร่างกายจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอาชีพ
- สามารถ/เข้ารับการฝึกอบรมได้ครบตลอดหลักสูตร
- มีความรักในสาขาวิชาชีพ
- มีความระมัดระวังละเอียดรอบคอบ

๔. เป้าหมายและสมรรถนะที่สำคัญ

ผลผลิต

- จำนวนเด็กและเยาวชน ที่เข้าร่วมโครงการฝึกอาชีพชีพระยะสั้นหลักสูตรศิลปะการทำกาแฟระดับมืออาชีพ ๒๐ คน

ผลลัพธ์

- เด็กและเยาวชนได้พัฒนาศักยภาพของตนเอง และมีความรู้ความเข้าใจในวิชาชีพที่เรียน
- เด็กและเยาวชนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหลังได้รับการปล่อยตัว

๕. กลุ่มเป้าหมาย

- เด็กและเยาวชนศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา จำนวน ๒๐ คน

๖. คำโครงหลักสูตร(Course Outline)

| ที่ | หัวเรื่อง                                                                                                                         | ตัวชี้วัด                                                                                                                                                              | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | สายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ และการแปรรูปกาแฟ                                                             | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ และการแปรรูปกาแฟได้                                                             | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ และการแปรรูปกาแฟ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ และการแปรรูปกาแฟ             | ๑            | ๑       |
| ๒   | การผสมเมล็ดกาแฟจากหลายแหล่งเพาะปลูกหรือสายพันธุ์ การ คั่วเมล็ดกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟ | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้เกี่ยวกับการผสมเมล็ดกาแฟ จากหลายแหล่งเพาะปลูกหรือสายพันธุ์ การคั่วเมล็ดกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟได้ | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการผสมเมล็ดกาแฟจากหลายแหล่งเพาะปลูกหรือสายพันธุ์ การคั่วเมล็ดกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการผสมเมล็ดกาแฟจากหลาย | ๐.๕          | ๑       |



|    |                                                 |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                              |     |     |
|----|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    |                                                 |                                                                                      | แหล่งเพาะปลูกหรือสายพันธุ์ การคัดเลือกกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟ                                                                                                                                    |     |     |
| ๓  | บรรจุภัณฑ์ของกาแฟ                               | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของกาแฟได้                               | วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของกาแฟ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของกาแฟ                                                                                                     | ๐.๕ | -   |
| ๔  | กาแฟสกัดคาเฟอีน                                 | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้เกี่ยวกับกาแฟสกัดคาเฟอีน                                    | วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกาแฟสกัดคาเฟอีน<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการกาแฟสกัดคาเฟอีน                                                                                                      | ๐.๕ | -   |
| ๕. | คุณสมบัติต่างๆของกาแฟ                           | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้ความเข้าใจในคุณสมบัติต่างๆของกาแฟ                           | วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆของกาแฟ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆของกาแฟ เช่น กลิ่น รสสัมผัส ความเข้มข้นของรสชาติ ความเปรี้ยว ฟองครีม และรสชาติหลังการดื่ม | ๐.๕ | -   |
| ๖. | เทคนิคการบดอัดกาแฟและปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้ความเข้าใจในเทคนิคการบดอัดกาแฟและปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ | วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจในเทคนิคการบดอัดกาแฟและปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u>                                                                                                       | ๐.๕ | ๐.๕ |

|     |                                          |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
|-----|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     |                                          |                                                                                          | ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการ<br>בודัดกาแพและปัจจัยที่มี<br>ผลต่อรสชาติกาแพ                                                                                                                                                                                                                                |     |     |
| ๗.  | ประเภทของเครื่องบดกาแพ<br>และการใช้งาน   | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในประเภทของ<br>เครื่องบดกาแพและ<br>การใช้งาน   | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้<br>ความเข้าใจในประเภท<br>ของเครื่องบดกาแพและ<br>การใช้งาน<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับประเภท<br>ของเครื่องบดกาแพและ<br>การใช้งาน                                                                                          | ๐.๕ | -   |
| ๘.  | การดูแลและการบำรุงรักษา<br>เครื่องทำกาแพ | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในการดูแลและการ<br>บำรุงรักษาเครื่อง<br>ทำกาแพ | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้<br>ความเข้าใจใน<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการดูแล<br>และการบำรุงรักษาเครื่อง<br>ทำกาแพ                                                                                                                                  | ๐.๕ | ๐.๕ |
| ๙.  | เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิใน<br>ด้วยไอน้ำ    | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในเทคนิคการเพิ่ม<br>อุณหภูมิในด้วยไอน้ำ        | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ<br>เข้าใจในเทคนิคการเพิ่ม<br>อุณหภูมิในด้วยไอน้ำ<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการ<br>เพิ่มอุณหภูมิในด้วยไอน้ำ                                                                                                            | ๐.๕ | ๐.๕ |
| ๑๐. | การชงเครื่องดื่มกาแพแบบ<br>ร้อน          | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในการชงเครื่องดื่ม<br>กาแพแบบร้อน              | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ<br>เข้าใจในการชงเครื่องดื่ม<br>กาแพแบบร้อน<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการชง<br>เครื่องดื่มกาแพแบบร้อน<br>ได้แก่ เอสเพรสโซ<br>อเมริกาโน คาเฟมอคค่า<br>คาเฟชาศิราโต คาปูชิโน<br>คาราเมล ลาเต้ ออฟโฟกา<br>โต เอสเพรสโซ คอนปันยา | ๑   | -   |

|     |                                               |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |   |
|-----|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
|     |                                               |                                                                                              | เอสเพรสโซ ชาคิราโต เอสเพรสโซ มัคเคียโต มอคคาลาเต้ มาร็อคซิโน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |   |
| ๑๑. | การชงเครื่องดื่มกาแฟแบบเย็น                   | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้ความเข้าใจ ในการชงเครื่องดื่ม กาแฟแบบเย็น                           | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจในการชงเครื่องดื่ม กาแฟแบบเย็น<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการชง เครื่องดื่มกาแฟแบบเย็น ได้แก่ กาแฟเย็น คาปูชิโน เย็น คาราเมลลาเต้เย็น ลาเต้เย็น มอคค่าเย็น มอค คาลาเต้เย็น                                                                                                                                                                                                          | ๑   | - |
| ๑๓. | การฝึกปฏิบัติชงเครื่องดื่ม กาแฟแบบร้อนและเย็น | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้ความเข้าใจ และผ่านการฝึก ปฏิบัติ การ ชง เครื่องดื่มกาแฟ แบบร้อนเย็น | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ เข้าใจและผ่านการฝึก ปฏิบัติการชงเครื่องดื่ม กาแฟแบบร้อนเย็น<br><u>คำอธิบายรายวิชา</u><br>ศึกษาเกี่ยวกับการฝึก ปฏิบัติชงเครื่องดื่มกาแฟ แบบร้อนและเย็น ได้แก่ เอสเพรสโซ อเมริกาโน คาเฟมอคค่า คาเฟชาคิรา โต คาปูชิโน คาราเมล ลาเต้ ออฟโฟกาโต เอสเพรสโซ คอนปันยา เอสเพรสโซ ชาคิราโต เอสเพรสโซ มัคเคียโต มอคคา ลาเต้ มาร็อคซิโน กาแฟเย็น คาปูชิโนเย็น คาราเมลลา เต้เย็น ลาเต้เย็น มอคค่า เย็น มอคคาลาเต้เย็น | -   | ๓ |
| ๑๔. | เทคนิคการจับคู่กาแฟกับขนม                     | ผู้รับ การ ฝึก มี ความรู้ความเข้าใจ ในเทคนิคการจับคู่ กาแฟกับขนม                             | <u>วัตถุประสงค์รายวิชา</u><br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ เข้าใจในเทคนิคการจับคู่ กาแฟกับขนม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ๐.๕ | - |



|     |                              |                                                                          |                                                                                                                                                                             |     |     |
|-----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     |                              |                                                                          | คำอธิบายรายวิชา<br>ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการ<br>จับคู่ภาพกับชนม                                                                                                               |     |     |
| ๑๕. | การสาธิตการชงกาแฟแบบ<br>ดริป | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในการสาธิตการชง<br>กาแฟแบบดริป | วัตถุประสงค์รายวิชา<br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ<br>เข้าใจในการสาธิตการชง<br>กาแฟแบบดริป<br>คำอธิบายรายวิชา<br>ศึกษาเกี่ยวกับการสาธิต<br>การชงกาแฟแบบดริป                   | -   | ๑   |
| ๑๖  | เทคนิคการทำฟองนม             | ผู้รับ การ ฝึก มี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>ในการเทคนิคการ<br>ทำฟองนม      | วัตถุประสงค์รายวิชา<br>ผู้รับการฝึกมีความรู้ความ<br>เข้าใจในการเทคนิคการทำ<br>ฟองนม<br>คำอธิบายรายวิชา<br>ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการ<br>ทำฟองนม(ลาเต้อาร์ท<br>ลายหัวใจและใบไม้ | ๐.๕ | ๐.๕ |
| ๖.  | วัดผลและประเมินผล            | ผู้รับการฝึกผ่านการ<br>วัดและประเมินผล<br>ในทุกหัวข้อเรื่อง              | วัตถุประสงค์รายวิชา<br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกผ่านการ<br>วัดและประเมินผลด้วย<br>การ ท ด ส อ บ เพื่อ<br>ประเมินผลการฝึกอบรม                                                     | ๑   | ๑   |
| รวม |                              |                                                                          |                                                                                                                                                                             | ๙   | ๙   |
|     |                              |                                                                          |                                                                                                                                                                             | ๑๘  |     |

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

- วัดและประเมินผลการฝึกอบรมด้วยการทดสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางฐิติวัลค์ บุญเสริม)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ/ผู้ปฏิบัติหน้าที่ฝึกอบรม

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางฐิติวัลค์ บุญเสริม)

หัวหน้าส่วนพัฒนาพฤตินิสัย

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุทิดา ศาสตร์เนร)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา