

# หลักสูตรการชงกาแฟและเครื่องดื่ม

## จำนวน 35 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

#### ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยประจำปีงบประมาณ 2563 ภายใต้วิสัยทัศน์ “คนไทยได้รับโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัย สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีทักษะที่จำเป็นในโลกศตวรรษที่ 21” มุ่งเน้นให้ประชาชนทั่วไปได้รับโอกาสทางการศึกษาในทุกรูปแบบ รวมถึงการศึกษาต่อเนื่องที่มีคุณภาพอย่างเท่าเทียมและทั่วถึง เป็นไปตามสภาพ ปัญหา และความต้องการของแต่ละกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะการพัฒนาทักษะในการประกอบอาชีพ (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ตามความต้องการของประชาชน สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทสังคมและชุมชน ตลอดจนการยกระดับคุณภาพของสินค้าและผลิตภัณฑ์ การบริหารที่ครบวงจร รวมทั้งส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีในการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ในปัจจุบันนี้ เครื่องดื่มผสมคาเฟอีนหนึ่งที่ได้รับคามนิยมมากนอกจากโคคา-โคลาและชา คือ กาแฟ ซึ่งนับได้ว่า เป็นเครื่องดื่มสำคัญที่สร้างความเปลี่ยนแปลงต่อโลกได้ไม่แพ้เครื่องดื่มอีก 2 อย่างดังกล่าว และสามารถสะท้อนให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงของโลกด้วย ร้านกาแฟแห่งแรกได้เกิดขึ้นในอิตาลีในปี ค.ศ.1645 ในอังกฤษช่วงประมาณทศวรรษ 1650 และในอัมสเตอร์ดัมทศวรรษ 1660 ซึ่งร้านกาแฟแบบยุโรปนี้ได้เปลี่ยนภาพลักษณ์บรรยากาศของร้านกาแฟแบบอิสลามที่เป็นเสมือนแหล่งมั่วสุม เป็นสถานที่สวยงามและเป็นทางการ นอกจากการเป็นสถานที่ดื่มกาแฟแล้ว ร้านกาแฟยังเป็นสัญลักษณ์ของยุคสมัยใหม่ทั้งการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม กล่าวคือ ในช่วงสมัยศตวรรษนั้น กระทั่งกาแฟได้กลายเป็นที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลกในเวลาต่อมา ปัจจุบันได้มีวิวัฒนาการของการบริการกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่หลากหลายตามความนิยมของผู้บริโภคมากขึ้น มีการเริ่มใช้เครื่องชงกาแฟเข้ามาเป็นขั้นตอนหนึ่งของการชงเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ที่เป็นกระแสนิยมของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้ยังกำเนิดธุรกิจบริการขายเครื่องดื่มชนิดอื่นๆ อีกมากมายหลายรูปแบบเพื่อสนองต่อการดำเนินชีวิตของสังคมไทย ส่งผลให้เกิดการขยายตัวในธุรกิจที่เกี่ยวข้องอื่น เกิดการจ้างงาน เกิดการสนับสนุนภาคการเกษตรของประเทศ ก่อให้เกิดการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ และช่วยสร้างเสถียรทางเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย “หลักสูตรการชงกาแฟและเครื่องดื่ม” จึงเป็นหลักสูตรที่น่าสนใจที่ผู้เรียนรู้สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้ตนเองและครอบครัว
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

- มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป
1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
  2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 35 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 26 ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตรการชงกาแฟและเครื่องดื่ม จำนวน 35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและเครื่องดื่ม	1. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและเครื่องดื่มได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของกาแฟและประเภทของเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพขายกาแฟและเครื่องดื่มได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและเครื่องดื่ม 1.1 ประวัติความเป็นมาของกาแฟ 1.2 ชนิดของกาแฟ - กาแฟชนิดเมล็ด - กาแฟชนิดผง - กาแฟซองกึ่งสำเร็จรูป 2. ประเภทของเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ 2.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non – Alcohol Beverage) 2.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverage) 3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ 3.1 วัสดุอุปกรณ์ 3.2 วิธีการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพขายกาแฟและเครื่องดื่ม	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ เรื่องกาแฟและเครื่องดื่ม 2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติคัดเลือกกาแฟ 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่าง ๆ 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการใช้เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่าง ๆ 6. ผู้เรียนฝึกการใช้เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่าง ๆ 7. วิทยากรประเมินผลการใช้เครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง 8. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น และสรุปความรู้	3	5
2.	การชงกาแฟและเครื่องดื่ม	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความแตกต่างของการชงกาแฟและเครื่องดื่มสูตรต่าง ๆ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกาแฟและเครื่องดื่มสูตรต่าง ๆ ได้	1. กระบวนการชงกาแฟและเมล็ดกาแฟ 1.1 การคัดเลือกพันธุ์และเมล็ดกาแฟ 1.2 เทคนิคการคั่วและบดเมล็ดกาแฟ 1.3 การชงกาแฟสูตรต่าง ๆ ได้แก่ - เอสเพรสโซ่	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องกาแฟและเครื่องดื่ม 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ	4	17

โครงสร้างหลักสูตรการชงกาแฟและเครื่องดื่ม จำนวน 35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้</p>	<p>- อเมริกาโน</p> <p>- ลาเต้</p> <p>- คาปูชิโน</p> <p>- มอคค่า</p> <p>- มัคคิอาโต้</p> <p>- แพลทไวท์</p> <p>(แบบร้อน – เย็น/ปั่น)</p> <p>2. กระบวนการชงเครื่องดื่ม</p> <p>2.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non – Alcohol Beverage)</p> <p>- เครื่องดื่มร้อน/เย็น</p> <p>- เครื่องดื่มที่ได้จากการการปรุงแต่ง (Artificial Water)</p> <p>- เครื่องดื่มผัก/ผลไม้</p> <p>2.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverage)</p> <p>- เครื่องดื่ม Cocktail</p> <p>- เครื่องดื่ม (Mock tail)</p> <p>3. การบรรจุภัณฑ์กาแฟและเครื่องดื่ม</p>	<p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการชงเครื่องดื่มสูตรต่าง ๆ ได้แก่ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non – Alcohol Beverage)</p> <p>เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverage)</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการชงเครื่องดื่มสูตรต่างๆ ได้แก่ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (Non – Alcohol Beverage)</p> <p>เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Alcohol Beverage)</p> <p>6. วิทยากรประเมินผล การฝึกทักษะชงกาแฟและเครื่องดื่ม และการบรรจุของผู้เรียน</p>		
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพขายกาแฟและเครื่องดื่ม	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของกาแฟและเครื่องดื่มได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายกาแฟและเครื่องดื่มได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.1 ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</p> <p>1.2 หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. การส่งเสริมการขายและการประชาสัมพันธ์</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน และการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>	2	4

## โครงสร้างหลักสูตรการชงกาแฟและเครื่องดื่ม จำนวน 35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			จำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทาง Application Facebook, Fan page Facebook, Line	5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประชาสัมพันธ์จำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทาง Application Facebook, Fan page Facebook, Line 6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 7. วิทยากรประเมินผล การฝึกทักษะและบันทึกผลการประเมิน		

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง
2. แหล่งเรียนรู้/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากร/ ผู้มีความรู้และประสบการณ์

### การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

-