



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มระดับชุมชน
(Community-Based Beverage Business Operations)

รหัสหลักสูตร 3830017320401

สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ
ระดับหลักสูตร ระดับพื้นฐาน (Fundamental)

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประสพสุข ทาเวียง ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน....4....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มระดับชุมชน
(Community-Based Beverage Business Operations)
รหัสหลักสูตร 3830017320401
สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ
ระดับหลักสูตร ระดับพื้นฐาน (Fundamental)
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการประกอบธุรกิจเครื่องดื่ม โดยสามารถ

- 1.1 อธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องมือ
- 1.2 สามารถชงกาแฟและเครื่องดื่มอื่นที่ไม่ใช่กาแฟได้
- 1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.1 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.3 มีสุขภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

การฝึกอาชีพเสริม สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ
หลักสูตร การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มระดับชุมชน

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มระดับชุมชน

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มระดับชุมชน

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการอบรมต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จะได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3833210201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
3833230601	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ	1	0
3833230602	การชงกาแฟ	1	6
3833230603	การผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ	1	7
3833239801	การเป็นผู้ประกอบกิจการ	1	0
3833239901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		5	13
		18	

6. เนื้อหาวิชา

3833210201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับศึกษาเกี่ยวกับพื้นฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในขณะปฏิบัติงานชงเครื่องดื่ม การป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า การปฐมพยาบาลเบื้องต้น เพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน เข้าใจถึงการรักษาสีสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน การแยกขยะ และของเสียเพื่อไม่ก่อให้เกิดการทำลายสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน

0833230601 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทและหน้าที่ของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงเครื่องดื่ม วิธีการใช้งานได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย เช่น เครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ เครื่องปั่น กาต้มน้ำร้อนและอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น แทมเปอร์ เขี่ยอกสตีมนม แก้วตวง ซ้อนชง เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องชงน้ำหนักร หัวบีบน้ำเชื่อม เป็นต้น



3833230602 การชงกาแฟ

(1 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการชงกาแฟชนิดต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับศึกษาเกี่ยวกับการรับรสกาแฟแต่ละชนิดจากการดู ต้มกลิ่น ถักรสและรสสัมผัส หลังการต้ม ความสำคัญของส่วนประกอบของกาแฟและครีมมา รวมทั้งความสัมพันธ์กับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ ข้อควรปฏิบัติและข้อระวังในการชงกาแฟ วิธีการดูแลรักษาอุปกรณ์ในระหว่างชงกาแฟ วิธีการสกัดกาแฟ การสตีมนม การตวงวัดส่วนผสม วิธีการชงกาแฟสูตรต่างๆ เช่น เอสเปรสโซ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น การเลือกใช้ไซร์ปและซอส การจับคู่รสชาติกาแฟกับน้ำผลไม้

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ เช่น เอสเปรสโซ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น การเลือกใช้ไซร์ปและซอส การจับคู่รสชาติกาแฟกับน้ำผลไม้

3833230603 การผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ

(1 : 7)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักและวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ วิธีการผสมเครื่องดื่มกับน้ำโซดาแบบต่าง ๆ เช่น บูลเลมอน ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ การผสมเครื่องดื่มทางเลือกที่ไม่ใช้กาแฟ ชาและมัทฉะ โกโก้ ซ็อกโกแลต เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอื่นๆ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่ม กับน้ำโซดาแบบต่าง ๆ เช่น บูลเลมอน ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ การผสมเครื่องดื่มทางเลือกที่ไม่ใช้กาแฟ ชาและมัทฉะ โกโก้ ซ็อกโกแลต เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอื่นๆ เป็นต้น

3833239801 การเป็นผู้ประกอบกิจการ

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าและความต้องการของตลาดในพื้นที่ วิธีการคำนวณหาต้นทุน และการกำหนดราคาอย่างมืออาชีพ การบริหารงานร้านชงเครื่องดื่ม การวางแผนงาน การควบคุมคุณภาพสินค้าและบริการ สร้างแบรนด์ด้วยการถ่ายภาพและทำคอนเทนต์ร้านชงเครื่องดื่มให้น่าสนใจ

3833239901 การวัดและประเมินผล

(0 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกในระหว่างฝึกอบรม



ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายอภิณัฐ ตันทวนิช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ
2. นางสาววิญญาตา แร่ทอง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ

ลงนาม..... *Men*ผู้เสนอหลักสูตร
(นายมณฑล รูปเทียนทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... *Bu*ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายชินโชติ บรรจงปรุ)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ลงนาม..... *ประสพสุข*ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายประสพสุข ทาเวียง)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ

