การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ
(Installation and Maintenance of Coffee Machines)
รหัสหลักสูตร 0920047320401

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ..11../มีค../2567	จำนวน....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
การติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ
(Installation and Maintenance of Coffee Machines)
รหัสหลักสูตร 0920047320401
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพช่างติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟที่ใช้ในบ้านและสำหรับธุรกิจร้านกาแฟทั่วไป โดยสามารถ

1.1 อธิบายระบบการทำงานของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟประเภทต่าง ๆ ได้

1.2 ติดตั้งระบบไฟฟ้า ระบบน้ำของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟได้อย่างถูกต้อง

1.3 ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องวัดทางไฟฟ้าสำหรับการติดตั้งระบบเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและเครื่องปั่นน้ำผลไม้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

1.4 ให้คำปรึกษาและแนะนำการทำงาน รวมทั้งควบคุมงานของการติดตั้งเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ เครื่องปั่นน้ำผลไม้ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในร้านกาแฟได้

1.5 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับ ปวช. หรือเทียบเท่าขึ้นไปในสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.3 มีความสนใจประกอบอาชีพช่างติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ของร้านกาแฟเพิ่มเติม

3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ

ชื่อย่อ : วพร. การติดตั้งและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923210601	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923220601	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ	2	4
0923230601	ระบบการทำงานของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟประเภทต่าง ๆ	2	4
0923230602	การติดตั้งเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ	2	4
0923230603	การวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ	2	5
0923239901	การวัดและประเมินผล	2	0
รวม		**13**	**17**
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

0923210601 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุบัติภัยจากการใช้ไฟฟ้าและความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอุบัติภัยจากการใช้ไฟฟ้า สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ การป้องกันอันตรายและอุบัติภัยที่อาจเกิดขึ้น เช่น ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร ไฟฟ้าดูด รวมถึงข้อควรระวังต่าง ๆ อันอาจก่อให้เกิดอันตรายทั้งต่อร่างกายของผู้ฝึกหรือผู้อื่น ตลอดจนการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923220601 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) ชนิดและประเภทของเครื่องชงกาแฟที่ใช้ในบ้านและการพาณิชย์

2) ส่วนประกอบ หลักการทำงานและฟังก์ชันการใช้งานของเครื่องชงกาแฟแต่ละประเภท

3) ความรู้เกี่ยวกับระบบการทำงาน และชุดอุปกรณ์ต่าง ๆ ของเครื่องชงและเครื่องบดกาแฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสาธิต หลักการทำงานและฟังก์ชันการใช้งานของเครื่องชงกาแฟแต่ละประเภท การดูแลรักษาเบื้องต้น และการเปลี่ยนอะไหล่สิ้นเปลืองต่าง ๆ ของเครื่องชงกาแฟ

0923230601 ระบบการทำงานของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟประเภทต่าง ๆ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบการทำงานและส่วนประกอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบของเครื่องชงกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) ระบบหน้าที่การทำงานและส่วนประกอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ

2) วิธีการถอด ประกอบ เปลี่ยนอะไหล่ และอะไหล่ที่ต้องเปลี่ยนตามกำหนดเวลาการใช้งาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) ระบบหน้าที่การทำงานและส่วนประกอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ

2) การถอด ประกอบ เปลี่ยนอะไหล่ และอะไหล่ที่ต้องเปลี่ยนตามกำหนดเวลาการใช้งาน

0923230602 การติดตั้งเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ และอุปกรณ์ต่าง ๆ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในร้านกาแฟ รวมทั้งการบำรุงรักษาเครื่อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) ขั้นตอนและวิธีการติดตั้ง การจัดลำดับเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในร้านกาแฟ

2) วิธีการติดตั้งเชื่อมต่อระบบน้ำเข้ากับเครื่องชงกาแฟทั้งต่อผ่าน/ไม่ผ่านเครื่องกรองน้ำ

3) วิธีการติดตั้งระบบไฟฟ้าเข้ากับชุดเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟให้เหมาะสมกับเครื่องชงได้

4) วิธีการปรับขนาดความหยาบละเอียดผงกาแฟของเครื่องบดกาแฟให้เหมาะกับเครื่องชงได้

5) วิธีการบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟที่ถูกต้อง

6) การวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดจากการติดตั้งเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การติดตั้งและการจัดลำดับเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในร้านกาแฟตามขั้นตอน

2) การติดตั้งเชื่อมต่อระบบน้ำเข้ากับเครื่องชงกาแฟทั้งต่อผ่านหรือไม่ผ่านเครื่องกรองน้ำ

3) การติดตั้งเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าเข้ากับชุดเครื่องชงและเครื่องบดกาแฟที่ถูกต้อง

4) การปรับขนาดความหยาบละเอียดของเครื่องบดกาแฟให้เหมาะกับเครื่องชงกาแฟ

5) การบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟอย่างถูกต้อง

6) การแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการติดตั้ง เครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ และเครื่องปั่น

0923230603 การวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาของเครื่องชงกาแฟ และเครื่องบดกาแฟ (2 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์ปัญหา เทคนิคและขั้นตอนการแก้ไขปัญหาอาการขัดข้องหรืออาการเสียของเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ เครื่องปั่น อย่างถูกต้องและตามคู่มือผู้ผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) ศัพท์เฉพาะทางเทคนิคของเครื่องชงและเครื่องบดกาแฟที่ใช้ในงานติดตั้งและซ่อมบำรุง

2) ขั้นตอนการแก้ไขปัญหาเครื่องชงหรืออาการเสียของเครื่องชงและเครื่องบดกาแฟ

3) วิธีการตรวจสอบเช็คระบบไฟฟ้าของเครื่องชงกาแฟ การต่อสายไฟเข้าระบบเครื่องชงกาแฟ

4) การวิเคราะห์อาการเสียและวิธีการแก้ไขซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟต่าง ๆ เช่น จุดที่ควรตรวจสอบหรือแก้ไข วิธีการบันทึกขั้นตอนการตรวจสอบค่าต่าง ๆ ระหว่างติดตั้งตามข้อกำหนด วิธีการบันทึกรายการซ่อมบำรุง การคาดการณ์ และการบำรุงรักษา

5) วิธีการให้คำแนะนำปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งวิธีการแก้ไขปัญหา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การวิเคราะห์อาการเสียต่าง ๆ การแก้ไขปัญหาขัดข้องของเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ

2) การตรวจสอบระบบไฟฟ้าและการต่อสายไฟเข้าระบบเครื่องชงกาแฟ โดยมีลำดับขั้นตอนการทำงานที่เป็นระบบระเบียบได้อย่างถูกต้อง

3) เทคนิคการวิเคราะห์อาการเสียและวิธีการแก้ไข ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟต่าง ๆ เช่น จุดที่ควรตรวจสอบหรือแก้ไข วิธีการบันทึกขั้นตอนการตรวจสอบค่าต่าง ๆ ระหว่างการติดตั้งตามข้อกำหนด การบันทึกรายการซ่อมบำรุง การคาดการณ์ และการบำรุงรักษา

4) การให้คำแนะนำปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

0923239901 การวัดและประเมินผล (2 : 0)

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยภาคปฏิบัติจะประเมินในระหว่างการฝึกอบรม

ผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

1. นายพัฒเอก ธนธนาธัญธนา	ผู้จัดการฝ่ายเทคนิค บริษัท มิสเตอร์คอฟพี่ช็อป จำกัด
2. นายธวัชชัย เหมาะหมาย	หัวหน้าฝ่ายเทคนิค บริษัท มิสเตอร์คอฟพี่ช็อป จำกัด
3. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายกฤษดา ปาโส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวณัฐติยาภรณ์ เวียงทอง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นายดุสิต คชรินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
7. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
8. นางสาวสุภาภัคร์ สุวรรณบาตร์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมชาติ สุภารี)
ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวบุปผา เรืองสุด)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน