



## การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ  
(Professional Barista)  
รหัสหลักสูตร 0930017320401

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 17 พ.ย. 2564	จำนวน.....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่.....-/2564

การฝึกอาชีพเสริม  
หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ  
(Professional Barista)  
รหัสหลักสูตร 0930017320401  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาริสต้า โดยสามารถ

1.1 ใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ เครื่องทำกาแฟได้

1.2 ชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็น เครื่องดื่มประเภทอื่น และทำขนมหวานประจำร้าน ตลอดจนตกแต่งหน้ากาแฟได้

1.3 นำความรู้ ทักษะ ไปประกอบอาชีพอิสระและมีรายได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 เป็นผู้สนใจในธุรกิจร้านกาแฟ พร้อมทั้งจะประกอบอาชีพอิสระ

3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. บาริสต้ามืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933230201	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ	1	0
0933230202	การใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ	1	1
0933230203	การใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ	1	1
0933230204	การชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็น	1	7
0933230205	การตกแต่งหน้ากาแฟ ลาเต้อาร์ต (Latte Art)	1	5
0933230206	การชงเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ และทำขนมหวานประจำร้าน	1	7
0933239901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		7	23
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

0933230201 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถบอกสายพันธุ์ของกาแฟและคุณสมบัติต่าง ๆ ของเมล็ดกาแฟได้

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์ของกาแฟ การเพาะปลูกกาแฟ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ และการแปรรูปกาแฟ การสกัดกาแฟอื่น คุณสมบัติต่าง ๆ ของเมล็ดกาแฟ เช่น กลิ่น (Aroma) รสสัมผัส (Body) ความเข้มข้นของรสชาติ (Strength) ความเปรี้ยว (Acidity) ฟองครีม (Cream) และรสชาติหลังการดื่ม (After taste) เป็นต้น และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเมล็ดกาแฟจากหลายแหล่งเพาะปลูกหรือสายพันธุ์ การคั่วเมล็ดกาแฟ การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ การเก็บรักษาเพื่อยืดอายุเมล็ดกาแฟ และบรรจุภัณฑ์ของเมล็ดกาแฟ

0933230202 การใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ (1 : 1)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟได้

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของเครื่องบดกาแฟ วิธีการใช้งานเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ เทคนิคการบดอัดกาแฟ (Tamping Technique) ปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ เทคนิคการบดอัดกาแฟ (Tamping Technique) การคั่วเมล็ดกาแฟที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ





0933230203 การใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของเครื่องทำกาแฟ วิธีการใช้งานเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ การคำนึงถึงปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟประเภทต่าง ๆ

0933230204 การชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็น (1 : 7)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและเย็นชนิดต่าง ๆ เช่น เอสเพรสโซ อเมริกาโน คาเฟมอคค่า คาเฟชาคิราโต คปูชิโน คาราเมลลาเต้ อัฟโฟกาโต เอสเพรสโซคอนปีนยา เอสเพรสโซชาคิราโต เอสเพรสโซมัคเคียโต มอคคาลาเต้ มาร์ร็อคซิโน เป็นต้น การชงทำกาแฟแบบดริป (Pour Over Coffee Drip) และการสร้างสรรค์กาแฟสูตรพิเศษ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟแบบร้อนและเย็นชนิดต่าง ๆ เช่น เอสเพรสโซ อเมริกาโน คาเฟมอคค่า คาเฟชาคิราโต คปูชิโน คาราเมลลาเต้ อัฟโฟกาโต เอสเพรสโซคอนปีนยา เอสเพรสโซชาคิราโต เอสเพรสโซมัคเคียโต มอคคาลาเต้ มาร์ร็อคซิโน เป็นต้น การชงทำกาแฟแบบดริป (Pour Over Coffee Drip) และการสร้างสรรค์กาแฟสูตรพิเศษ

0933230205 การตกแต่งหน้ากาแฟ ลาเต้อาร์ต (Latte Art) (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถตกแต่งหน้ากาแฟ ลาเต้อาร์ต (Latte Art) ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางเคมีของน้ำนมที่มีผลต่อการทำฟองนม และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำฟองนม การเกิดฟองนมและการตีฟองนมที่ถูกต้อง เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิในนมด้วยไอน้ำ การเลือกภาชนะใส่นมที่เหมาะสมสำหรับการตีฟองนม ศิลปะการทำลาเต้อาร์ต (Latte Art) เทคนิคการเทฟองนมเป็นลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายใบไม้ ลายหัวใจ ลายดอกทิวลิป ลายแอปเปิ้ล และลายคลื่น เป็นต้น รวมถึงการสร้างสรรค์ลวดลายด้วยตนเอง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำฟองนม การเกิดฟองนม และการตีฟองนมที่ถูกต้อง เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิในนมด้วยไอน้ำ การเลือกภาชนะใส่นมที่เหมาะสมสำหรับการตีฟองนม การทำลาเต้อาร์ต (Latte Art) เทคนิคการเทฟองนมเป็นลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายใบไม้ ลายหัวใจ ลายดอกทิวลิป ลายแอปเปิ้ล และลายคลื่น เป็นต้น รวมถึงการสร้างสรรค์ลวดลายด้วยตนเอง



0933230206 การขงเครื่องตี๋มประเภทอื่น ๆ และทำขนมหวานประจำร้าน (1 : 7)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถขงเครื่องตี๋มประเภทอื่น ๆ และขนมหวานประจำร้านได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการขงเครื่องตี๋มแบบร้อนและเย็นประเภทอื่น ๆ เช่น ช็อคโกแลต ซาไทย ซาเขียว มังละ สมู้ทตี้ น้ำหวานโซดา และขนมหวานประจำร้าน เช่น บิงซู ขนมปังอบหน้าต่าง ๆ ยันนีโทสต์ บูลเบอร์รี่สพาย ไอศกรีม เป็นต้น เพื่อเพิ่มเมนูให้หลากหลายเป็นการต่อยอดธุรกิจร้านกาแฟ และการตกแต่งจานอาหารเครื่องตี๋มให้น่าสนใจเพื่อเพิ่มมูลค่า

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการขงเครื่องตี๋มแบบร้อนและเย็นประเภทอื่น ๆ เช่น ช็อคโกแลต ซาไทย ซาเขียว มังละ สมู้ทตี้ น้ำหวานโซดา และขนมหวานประจำร้าน เช่น บิงซู ขนมปังอบหน้าต่าง ๆ ยันนีโทสต์ บูลเบอร์รี่สพาย ไอศกรีม เป็นต้น

0933239901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



**คณะผู้จัดทำหลักสูตร**

1. นางสาวชนกานต์ บุญราศรี      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ
2. นายสิทธิชัย กลิ่นชื่น      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ
3. นายกฤตภาส คชรัตน์      ผู้เชี่ยวชาญ

**คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร**

1. นายนที ราชฉวาง      ผู้อำนวยการศูนย์บริการเทคโนโลยีการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายจักรพันธ์ จีอดตวงจันทร์      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นายไพโรจน์ พาสพิชญ      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายสรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางวีรยา รัตนนิตย์)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประทีป ทรงลำยอง)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

