

## หลักสูตรยกระดับฝีมือ

สาขา การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ ๓๐ ชั่วโมง

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่

### ๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้รับการฝึกให้มีขีดความสามารถในการแข่งขันธุรกิจร้านกาแฟ มีความพร้อมในการพัฒนาคุณภาพการบริการสู่มาตรฐานสากล

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงส่วนที่จะช่วยในเรื่องการขาย การบริการ และการพัฒนา ธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้ดียิ่งขึ้น

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะฝีมือ มีศักยภาพ มีบุคลิกภาพและเจตคติที่ดีในการให้บริการ

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีมาตรฐานในการบริการที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น

### ๒. ระยะเวลาในการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมีสิทธิสอบวัดผล

### ๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

๓.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์

๓.๒ ไม่จำกัดเพศ

๓.๓ เป็นผู้สนใจในธุรกิจร้านกาแฟ

๓.๔ มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

๓.๕ สามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

### ๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขา การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ ๓๐ ชั่วโมง และผู้ผ่านการสอบวัดผล จะได้รับวุฒิบัตร

๖. หัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	๑	-
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดพันธ์ สายพันธ์ของกาแฟ	๒	-
วิวัฒนาการของเครื่องชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ	๑	๑๑
การผสมเครื่องดื่ม Mocktail	๑	๕
สมูทตี้ส์ ผลไม้	๑	๒
กลยุทธ์การบริหารธุรกิจร้านกาแฟ	๓	๓
	๙	๒๑
	๓๐	

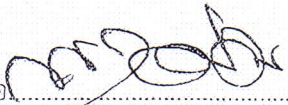
๗. เนื้อหาวิชา

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (๑ : ๐)  
 เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทของร้านกาแฟ ลักษณะของผู้ประกอบการ
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดพันธ์ (๒ : ๐)  
 เรียนรู้เกี่ยวกับสายพันธ์ของกาแฟ ชนิดของกาแฟ การคั่ว การเก็บรักษา
- วิวัฒนาการของเครื่องชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ (๑ : ๑๑)  
 การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติหลักเครื่องชงแบบต่างๆ วิธีการชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ ริสเทรโต มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น
- การผสมเครื่องดื่ม Mocktail (๑ : ๕)  
 การเรียนรู้ฝึกปฏิบัติหลักและวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มแบบโซดา แบบต่างๆเช่น บูลเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา เป็นต้น
- สมูทตี้ส์ ผลไม้ (๑ : ๒)  
 การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ สมูทตี้ส์ ชนิด ปั่น ผลไม้ โยเกิร์ต แบบต่างๆ เช่น สตอเบอร์รี่ โยเกิร์ต มะม่วงน้ำดอกไม้อโยเกิร์ต ชาเขียวสมูทตี้ส์ เป็นต้น

/กลยุทธ์การบริหารธุรกิจร้านกาแฟ...

กลยุทธ์การบริหารธุรกิจร้านกาแฟ ( ๓ : ๓ )


การเรียนรู้เกี่ยวกับ รูปแบบธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ -  
จ่าย แหล่งเงินทุน

ลงชื่อ.....

(นายพงษ์ปอดต เดชประยูร)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช ๓

ผู้เขียนหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายสิทธิชัย กลิ่นชั้น )

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและตรวจทาน

ลงชื่อ.....

(นายวัชชัย ไชยรินทร์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ที่ปรึกษาและเสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวเกอูร คณารุ่งเรือง )

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่

ผู้อนุมัติ