



การฝึกเตรียมเข้าทำงาน

หลักสูตร ผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่

(Cafe Entrepreneur)

รหัสหลักสูตร 0910027320403

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 25 พ.ค / 2566	จำนวน11.... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

การฝึกเตรียมเข้าทำงาน
หลักสูตร ผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่
(Cafe Entrepreneur)
รหัสหลักสูตร 0910027320403
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการเป็นผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่ โดยสามารถ

- 1.1 ปฏิบัติงานด้านบาร์ิสต้า ได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 พัฒนาและออกแบบเมนูเครื่องดื่มชนิดใหม่ ๆ ให้กับลูกค้าได้
- 1.3 ทำขนมอบสำหรับงานธุรกิจคาเฟ่ได้
- 1.4 ปฏิบัติงานด้านการบริการได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ ได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 280 ชั่วโมง (2 เดือน) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบกิจการ 140 ชั่วโมง (1 เดือน) รวมระยะเวลาฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์
- 3.2 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่า ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่า
- 3.3 มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.4 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ และไม่เป็นโรคติดต่ออย่างร้ายแรง

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่

4.1 ผู้รับการฝึกที่มีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดและผ่านการประเมินผล แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานในสถานประกอบกิจการได้ด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้หนังสือรับรองผลการฝึก

4.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจากสถานประกอบกิจการที่เข้าฝึกงานโดยมีระยะเวลาการฝึกงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกงานทั้งหมด ถือว่าได้สำเร็จการฝึกเตรียมเข้าทำงานหลักสูตร ผู้ประกอบธุรกิจคาเฟ่ จะได้รับวุฒิบัตรและหนังสือรับรองการฝึกจากสถานประกอบกิจการที่เข้ารับการฝึกงาน



5. หลักสูตรการฝึก

5.1 โครงสร้างหลักสูตร ระยะเวลาในการฝึก 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

5.1.1 การฝึกโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน แบ่งออกเป็น 3 หมวดใช้เวลาในการฝึก 280 ชั่วโมง (2 เดือน) โดยจำแนกรายละเอียด ดังนี้

- 1) หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน 12 ชั่วโมง
- 2) หมวดความรู้ความสามารถหลัก 238 ชั่วโมง
- 3) หมวดความรู้ความสามารถเสริม 30 ชั่วโมง

5.1.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจากหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแล้วจะได้รับ การฝึกงานในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา 140 ชั่วโมง (1 เดือน)

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ฝึกงาน
	หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน			
0913219801	ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน	3	0	0
0913219802	โภชนาการและสุขอนามัยส่วนบุคคล	3	0	0
0913219803	จิตวิทยาการบริการลูกค้า	6	0	0
	หมวดความรู้ความสามารถหลัก			
0913239801	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	6	36
0913239802	ธุรกิจร้านกาแฟ	6	0	0
0913239803	ประวัติและที่มาของกาแฟ	6	0	0
0913239804	งานบาร์ISTA	3	0	86
0913239805	การแปรรูปกาแฟ	6	18	0
0913239806	อุปกรณ์การชงกาแฟ	3	0	0
0913239807	การออกแบบเมนูเครื่องดื่ม ร้อน เย็น	6	36	0
0913239808	เทคนิคการชงกาแฟ	6	36	0
0913239809	การชงกาแฟแบบสปีตบาร์	3	27	0
0913239810	การชงกาแฟแบบสโลว์บาร์	3	27	0
0913239811	การทำขนมอบ	2	0	18
0913239812	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ	2	0	0
0913239813	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมอบ	2	0	0
0913239814	การทำขนมประเภทคุกกี้	2	10	0



รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ฝึกงาน
0913239815	การทำขนมประเภทขนมปัง	2	10	0
0913239816	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	4	0	0
0913249901	การวัดผลและประเมินผล	1	5	0
	หมวดความรู้ความสามารถเสริม			
0913249801	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	12	0
0913249802	การประกอบธุรกิจส่วนตัว	6	6	0
	รวม	87	193	140
		280		140
		420		

- หมายเหตุ
1. ผู้สำเร็จการฝึกสามารถนำชั่วโมงการฝึกเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์จากการฝึกงานเพื่อเก็บสะสมในธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank)
 2. ผู้สำเร็จการฝึกสามารถเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาที่เกี่ยวข้อง

6. เนื้อหาวิชา

หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน

0913219801 ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน ความเป็นมาของสุขอนามัยพื้นฐาน ความสำคัญ สุขภาพและความปลอดภัยในการทำงาน การดำเนินงานด้านสุขอนามัย บทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบด้านสุขอนามัย การควบคุมและการป้องกัน

0913219802 โภชนาการและสุขอนามัยส่วนบุคคล (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการและสุขอนามัยส่วนบุคคลสำหรับงานบริการ



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับโภชนาการ และสุขอนามัยส่วนบุคคลในงานบริการ ความหมาย รูปแบบของสุขภาพ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อสุขภาพ ลักษณะของผู้มีสุขภาพที่ดี สุขบัญญัติ ปัญหาสาธารณสุขเบื้องต้นสำหรับงานบริการ และสุขอนามัยของงานบาร์ستا

0913219803 จิตวิทยาการบริการลูกค้า (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ องค์ประกอบและกลยุทธ์ในการบริการ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปด้านจิตวิทยาการบริการ แนวคิดและองค์ประกอบของการบริการ จิตวิทยาการบริการ พฤติกรรมของลูกค้า และกลยุทธ์การบริการ การควบคุมอารมณ์ การสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์จำลอง

หมวดความรู้ความสามารถหลัก

0913239801 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (6 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการบริการ โครงสร้างการบริหารงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ปัญหาในงานบริการ

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การบริการและการทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

0913239802 ธุรกิจร้านกาแฟ (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในการทำธุรกิจร้านกาแฟ ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจกาแฟก่อนเปิดบริการ ระหว่างเปิดบริการ และการบริการลูกค้าหลังการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำธุรกิจร้านกาแฟ ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจกาแฟก่อนเปิดบริการ ระหว่างเปิดบริการ และการบริการหลังการขาย การวางแผนธุรกิจ ปัจจัยทางการตลาด การพัฒนาและออกแบบเมนูเครื่องดื่ม ศิลปะในการให้บริการลูกค้า การเตรียมความพร้อมของบาร์สต๊าฟก่อนเปิดบาร์ ระหว่างเปิดบาร์ และหลังปิดบาร์ การเปิดวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการชงเครื่องดื่ม ขั้นตอนการบริการ และการสรุปบัญชีรายวัน



- 0913239803 ประวัติและที่มาของกาแฟ (6 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติและที่มาของกาแฟ และลักษณะทางพฤกษศาสตร์โดยทั่วไปของกาแฟ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติและที่มาของกาแฟ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์โดยทั่วไปของกาแฟ และการประยุกต์ใช้
- 0913239804 งานบาริสต้า (3 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับงานบาริสต้าได้อย่างถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ในงานบาริสต้า การให้บริการกาแฟ หรืออาหารเบา ๆ ให้แก่ลูกค้าที่อยู่ในร้านกาแฟ ความรู้และเทคนิคในการควบคุมเครื่องชงกาแฟ และเครื่องบดเมล็ดกาแฟ รวมไปถึงเทคนิคในการให้บริการกาแฟอย่างมีประสิทธิภาพ
- 0913239805 การแปรรูปกาแฟ (6 : 18)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ การเก็บเกี่ยว กระบวนการแปรรูปกาแฟ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับต้นกำเนิดของกาแฟ (พืชสกุล สายพันธุ์กาแฟ) ศึกษาองค์ประกอบของต้นกาแฟ การปลูกกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟ การเก็บเกี่ยวกาแฟ การคั่วกาแฟ การเลือกซื้อและเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ ฝึกปฏิบัติการแยกเมล็ดกาแฟแต่ละสายพันธุ์ จำแนกส่วนประกอบของผลกาแฟ แยกการคั่วกาแฟในแต่ละระดับ เลือกรับดกาแฟให้เหมาะสมกับกับประเภทของบาร
- 0913239806 อุปกรณ์การชงกาแฟ (3 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์การชงกาแฟทั้งประเภทสปีตบาร์และสโลว์บาร์
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้ออุปกรณ์การชงกาแฟ การใช้อุปกรณ์ และเก็บรักษาอุปกรณ์ในการชงกาแฟแบบสปีตบาร์ และการชงกาแฟแบบสโลว์บาร์ ตลอดจนอุปกรณ์ประกอบอื่น ๆ



- 0913239807 การออกแบบเมนูเครื่องดื่ม ร้อน เย็น (6 : 36)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับส่วนผสม อัตราส่วนและขั้นตอนการชงกาแฟ
 เมนูพื้นฐานทั้งเมนูร้อนและเย็น
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับชื่อเมนู ส่วนผสม และวิธีการชงเมนูเครื่องดื่มสูตรพื้นฐานของกาแฟเมนูร้อน
 และเย็นแต่ละประเภท แนวโน้มการเลือกบริโภคเมนูเครื่องดื่ม
 ฝึกปฏิบัติวิธีการชงเมนูเครื่องดื่มสูตรพื้นฐานของกาแฟเมนูร้อนแต่ละประเภท วิธีการชงเมนู
 เครื่องดื่มสูตรพื้นฐานของกาแฟเมนูเย็น
- 0913239808 เทคนิคการชงกาแฟ (6 : 36)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะการจำแนกกลิ่น เทคนิคการชงกาแฟ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับตำรับเครื่องดื่มมาตรฐาน(Standard recipe) การบดกาแฟ(Coffee grinding)
 หลักการชิมกาแฟ (Coffee cupping) ทักษะการจำแนกกลิ่นของกาแฟ (Flavor wheel) เทคนิคการตีโฟมนม
 การเทโฟมนม และการคิดต้นทุนของเครื่องดื่ม
 ฝึกปฏิบัติการเขียนตำรับเครื่องดื่มมาตรฐาน หลักการชิมกาแฟและการผสมกาแฟ ทักษะ
 การจำแนกกลิ่น การตีโฟมนม การเทโฟมนมให้เป็นลวดลายต่าง ๆ การวาดลายโฟมนม และการคิดต้นทุน
 ของเครื่องดื่ม
- 0913239809 การชงกาแฟแบบสปีตบาร์ (3 : 27)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการชงกาแฟแบบสปีตบาร์ รวมถึงขั้นตอน
 การใช้และการทำความสะอาดและดูแลรักษา
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการชงกาแฟแบบสปีตบาร์ ประเภทของเครื่องบดกาแฟ
 ขั้นตอนการใช้เครื่องบดกาแฟ ความรู้ในเรื่องคุณสมบัติต่าง ๆ ของกาแฟ การตีโฟมนม การทำความสะอาด
 และดูแลรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟแบบสปีตบาร์
 ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ เตรียมอุปกรณ์ และขั้นตอนสำหรับการให้บริการประเภทบาร์
 แบบสปีตบาร์ การตีโฟมนมให้เหมาะสมกับแต่ละเมนู การทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องบดกาแฟ
 และเครื่องชงกาแฟแบบสปีตบาร์



- 0913239810 การชงกาแฟแบบสโลว์บาร์ (3 : 27)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการชงกาแฟแบบสโลว์บาร์ได้อย่างถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการชงกาแฟแบบสโลว์บาร์ ส่วนประกอบ การใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสโลว์บาร์ การทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องชงกาแฟแบบสโลว์บาร์แบบต่าง ๆ
 ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ เตรียมอุปกรณ์ และขั้นตอนสำหรับการให้บริการประเภทบาร์แบบสโลว์บาร์ การทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องชงกาแฟแบบสโลว์บาร์แบบต่าง ๆ
- 0913239811 การทำขนมอบ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของขนมอบ การจำแนกประเภทและชนิดของขนมอบได้อย่างถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมอบ การจำแนกประเภทและชนิดของขนมอบ และขนมอบในรูปแบบต่าง ๆ
- 0913239812 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบได้อย่างถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของขนมอบ ความแตกต่างของวัตถุดิบ และวิธีทำ ตลอดจนเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้ที่จำเป็นในการทำขนมอบ
- 0913239813 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมอบ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ และวิธีการใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการทำขนมอบ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับ ชนิด ขนาด วิธีการใช้ของ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมอบเพื่อให้สามารถเลือกใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องมือ
- 0913239814 การทำขนมประเภทคุกกี้ (2 : 10)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมคุกกี้ได้อย่างถูกต้อง



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำขนมคุกกี้ ประเภทของคุกกี้ เช่น คุกกี้เนย คุกกี้สอดไส้สับปะรด คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้อเมริกัน คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้กาแฟ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคุกกี้ชนิดต่าง ๆ

0913239815 การทำขนมประเภทขนมปัง (2 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมปังแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการการทำขนมปัง ประเภทขนมปัง เช่น ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด ให้มีความชำนาญ และรสชาติคงที่

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมปังชนิดต่าง ๆ

0913239816 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการศึกษาฝึกรู้พื้นฐานการควบคุมและการคิดต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการด้านพนักงาน การควบคุมประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของพนักงาน การวิเคราะห์สาเหตุที่ส่งผลต่อต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม การลดความสูญเสียหรือต้นทุนฝึกปฏิบัติ การเขียนตำรับเครื่องดื่มมาตรฐานและการคิดต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม

หมวดความรู้ความสามารถเสริม

0913249801 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (6 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการศึกษาฝึกรู้ ความเข้าใจทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร

ฝึกปฏิบัติการใช้ประโยคสนทนาในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

0913249802 การประกอบธุรกิจส่วนตัว (6 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการศึกษาฝึกรู้ ความเข้าใจ และสามารถประกอบธุรกิจส่วนตัวได้อย่างถูกต้อง



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและประเภทของการประกอบธุรกิจส่วนตัว ประเภทสินค้า และการให้บริการ ลู่ทางการประกอบธุรกิจส่วนตัว การเตรียมความพร้อมในการประกอบธุรกิจส่วนตัว การศึกษาช่องทางธุรกิจเงินทุนเริ่มต้น ปัจจัยในการผลิต ทำเลที่ตั้ง สถานที่และอุปกรณ์ การจัดทำงบประมาณ และการทำบัญชีอย่างง่าย การคิดต้นทุนและกำไรขาดทุน การดำเนินงานด้านการตลาด ความรับผิดชอบต่อสังคม ฝึกปฏิบัติการทำบัญชีอย่างง่าย การคิดต้นทุนและกำไรขาดทุน

0913249901 การวัดและประเมินผล

(1 : 5)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. นางสาววิวรรณ พวงสอน | ผู้ช่วยศาสตราจารย์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| 2. นายวุฒิชัย พิชัยยุทธ์ | เจ้าของกิจการร้านเล่ากาแฟ
ร้านเล่ากาแฟ |
| 3. นางสาวสุษศรี ไล่กสิกรรม | ผู้อำนวยการสถาบัน
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา |
| 4. นายประสิทธิ์ นิยมแก้ว | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาระบบการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. นางสาวชนกานต์ บุญราศรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน12 สงขลา |
| 7. นายไพโรจน์ พาสพิชญ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 8. ดร. ยุทธชัย ทองอินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 9. นายสรายุทธ ศศิสุวรรณ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 10. นายบรรพต ดาวล้อม | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 11. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |



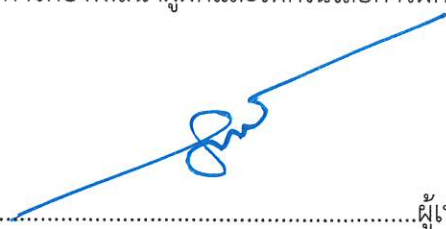
12. นางสาวกรกานต์ เทพทอง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา
13. นางสาวดาราทัด ลิ้มป๋วยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
14. นางสาวสุกฤตา มุสิกรัตน์ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 34 กาญจนบุรี
15. นางเกษมณี เชาว์ยิ่งยศ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
16. นางสาวกนกวรรณ แก้วขาว พนักงานประจำสำนักงาน
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา

.....

 ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสรรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

.....

 ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

.....

 ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

