



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ  
(Professional Barista)  
รหัสหลักสูตร 0920227330506

### กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 24/ต.ค./2566	จำนวน ...6... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...1.../..2565.....

การฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ  
(Professional Barista)

รหัสหลักสูตร 0920227330506

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านบาริสต้ามืออาชีพได้ โดยสามารถ

- 1.1 ชงกาแฟในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 วิเคราะห์การตลาดและเทคนิคการจัดทำฟองนมในรูปแบบต่างๆ ได้
- 1.3 นำความรู้และทักษะที่ได้ไปใช้ในการบาริสต้ามืออาชีพได้

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับบาริสต้ามืออาชีพหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับประถมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร.หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923319802	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	4	2
0923319803	การชงกาแฟรูปแบบต่าง ๆ	4	10
0923319804	กลยุทธ์การตลาด เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่าง ๆ อย่างมืออาชีพ	2	4
0923319901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		12	18
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

0923319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในงานบริการที่เกี่ยวข้องกับบาร์ิสต้า

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923319802 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (4 : 2)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้า ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด สามารถบอกคุณลักษณะเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพได้ การชงเอสเพรสโซ่อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน



0923319803 การชงกาแฟรูปแบบต่าง ๆ

(4 : 10)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการรับรสกาแฟแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง การเลือกแบบถ้วยกาแฟที่เหมาะสมกับกาแฟแต่ละเมนู ส่วนประกอบของกาแฟที่สัมพันธ์กับรสชาติ และคุณภาพของกาแฟ วิธีการชงกาแฟแบบต่าง ๆ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกแบบถ้วยกาแฟที่เหมาะสมกับกาแฟแต่ละเมนู อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบหลักของการทำกาแฟเอสเพรสโซ่แบบมืออาชีพ เข้าใจการรับรสของกาแฟแต่ละชนิด ได้ถูกต้อง ทั้งจากการดู การดมกลิ่น และรสสัมผัสหลังการดื่ม การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ วิธีการทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการรับรสของกาแฟแต่ละชนิด การทำกาแฟเอสเพรสโซ่แบบมืออาชีพ การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้พร้อมใช้งาน ได้ตลอดเวลา

0923319804 กลยุทธ์การตลาด เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ อย่างมืออาชีพ

(2 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน ศึกษาเทคนิคการเป่าฟองนมและฝึกปฏิบัติการทำลายแบบต่าง ๆ อย่างมืออาชีพ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การค้นหาแหล่งเงินทุน ศึกษาเทคนิคการเป่าฟองนม การทำลายแบบต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน ศึกษา การเป่าฟองนมและการทำลายแบบต่าง ๆ

0923319901 การวัดและประเมินผล

(1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



### คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1. นายกฤตภาส คชรรัตน์     | วิทยากร   |
| 2. นายสิทธิชัย กลิ่นชั้น  | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ        |
| 3. นางสาวชนกานต์ บุญราศรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ   |
| 4. นางสาวอาภากร ว่องเขตกร | ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |

### คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง            | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายไพโรจน์ พาสพิชญ        | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์      | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี      | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                 |
| 5. นางสาวดาราทัด ลิ้มปชโยพาส | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก               |



6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
7. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

.....  
ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายไพโรจน์ พาสพิชญ)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

.....  
ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายনী ราชฉวาง)  
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

.....  
ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายสรรชัย ขอบพิมาย)  
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

