

หลักสูตรยกระดับฝีมือ
สาขา บาร์istasมืออาชีพ (๓๐ ชั่วโมง)
(Professional Barista)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้รับการฝึกให้มีขีดความสามารถในการแข่งขันธุรกิจร้านกาแฟ
ให้มีความพร้อมในการพัฒนาคุณภาพการบริการสู่มาตรฐานสากล

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงส่วนที่จะช่วยในเรื่องการขาย การบริการ และการพัฒนา
ธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้ดียิ่งขึ้น

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะฝีมือ มีศักยภาพ มีบุคลิกภาพและเจตคติที่ดีในการบริการ

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีมาตรฐานในการบริการที่สามารถตอบสนองความต้องการของ
ผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น

๒. ระยะเวลาในการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้
เข้ารับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมีสิทธิเข้ารับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

๓.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์

๓.๒ ไม่จำกัดเพศ

๓.๓ เป็นผู้สนใจในธุรกิจร้านกาแฟ

๓.๔ มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

๓.๕ สามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน บาร์istasมืออาชีพ ๓๐ ชั่วโมง

ชื่อย่อ : วพร. บาร์istasมืออาชีพ ๓๐ ชั่วโมง

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรจะต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมี
สิทธิเข้าทดสอบวัดผล ผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา บาร์istasมืออาชีพ
(Professional Barista) จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

๕. หัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟ วิธีเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ วิธีการใช้และดูแลรักษาเครื่องชงกาแฟ ฝึกปฏิบัติการเป่าฟองนม	๔	๒
ความสำคัญของส่วนประกอบกาแฟ ข้อควรปฏิบัติและไม่ควรปฏิบัติในการชงกาแฟ ฝึกปฏิบัติการเป่าฟองนม และฝึกปฏิบัติการวาดรูปบนกาแฟ	๔	๑๔
กลยุทธ์การตลาด ฝึกปฏิบัติทำศิลปะฟองนมให้เป็นลวดลายต่างๆอย่างมืออาชีพ	๒	๔
รวม	๑๐	๒๐
	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ

(๔ : ๒)

เรียนรู้เกี่ยวกับการกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ สายพันธุ์กาแฟอะราบิก้าและโรบัสต้า ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง สามารถบอกคุณลักษณะเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพได้ วิธีการชงเอสเพรสโซ่อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

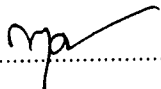
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดพันธุ์

(๔ : ๑๔)

เรียนรู้ทำความเข้าใจการรับรสกาแฟแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้องทั้งจากการดู ตมกลิ่น ลิ้มรส และรสสัมผัส หลังการดื่ม ความสำคัญของการเลือกแบบถ้วยกาแฟที่เหมาะสมกับกาแฟแต่ละเมนู เข้าใจความสำคัญส่วนประกอบของกาแฟและครีมนำรวมทั้งความสัมพันธ์กับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ ข้อควรปฏิบัติและไม่ควรปฏิบัติในการชงกาแฟ วิธีดูแลรักษาเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและอุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบหลักการทำกาแฟเอสเพรสโซ่แบบมืออาชีพ เพื่อความเข้าใจทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เข้าใจการรับรสของกาแฟแต่ละชนิดได้ถูกต้อง ทั้งจากการดู การดมกลิ่น และรสสัมผัส หลังการดื่ม การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ วิธีการทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟอย่างถูกต้อง เพื่อให้พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา เรียนรู้วิธีการเป่าฟองนมและฝึกปฏิบัติการเป่าฟองนมให้เนียนนุ่ม ฝึกปฏิบัติการทำศิลปะบนฟองนมให้เป็นลวดลายต่างๆ

กลยุทธ์การตลาด เทคนิคการเป่าฟองนม เพื่อทำลายแบบต่างๆอย่างมืออาชีพ (๒ : ๔)

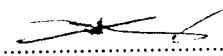
ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน ศึกษา
เทคนิคการเป่าฟองนมและฝึกปฏิบัติการทำลายแบบต่างๆอย่างมืออาชีพ ทดสอบผู้เรียนในการเป่าฟองนม
ให้ได้นมที่ถูกต้อง เน้นเรียนรู้วิธีและฝึกปฏิบัติทำศิลปะฟองนมให้เป็นลวดลายต่างๆให้ได้จริง

ลงชื่อ..... 

(นายกฤตภาส คชรัตน์)

วิทยากร


ผู้ร่วมเขียนหลักสูตร

ลงชื่อ..... 

(นายสิทธิชัย กลิ่นชั้น)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

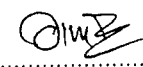
ผู้ตรวจสอบและตรวจทาน

ลงชื่อ..... 

(นางสาวชนกานต์ บุญราศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ที่ปรึกษาและเสนอหลักสูตร

ลงชื่อ..... 

(นางสาวอาภากร ว่องเขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

ผู้อนุมัติ