



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ
(Coffee Shop Business)
รหัสหลักสูตร 0930017330503

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ/...../..... 7 พ.ย. 2564	จำนวน....5....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...1.../2564

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ
(Coffee Shop Business)
รหัสหลักสูตร 0930017330503
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพธุรกิจร้านกาแฟ โดยสามารถ

- 1.1 พัฒนาคุณภาพการบริการและแข่งขันในธุรกิจร้านกาแฟได้
- 1.2 ชงกาแฟ ผสมเครื่องดื่ม Mocktail และสมูทตี้ ผลไม้ ได้
- 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 การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบธุรกิจร้านกาแฟ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933330201	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	1	0
0933330202	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดพันธุ์ สายพันธุ์ของกาแฟ	1	0
0933330203	วิวัฒนาการของเครื่องชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ	1	9
0933330204	การผสมเครื่องดื่ม Mocktail	1	5
0933330205	การทำสมูทตี้ ผลไม้	1	2
0933330206	กลยุทธ์การบริหารธุรกิจร้านกาแฟ	3	3
0933339901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		9	21
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0933330201 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ ประเภทของร้านกาแฟ ลักษณะของผู้ประกอบการ

0933330202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดพันธุ์ สายพันธุ์ของกาแฟ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ ชนิดของกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ วิธีการการคั่ว และการเก็บรักษา

0933330203 วิวัฒนาการของเครื่องชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ (1 : 9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟแบบต่าง ๆ สูตรการชงกาแฟ และมีทักษะในการชงกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องชงแบบต่าง ๆ สูตรการชงกาแฟ และวิธีการชงกาแฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟ สูตรการชงกาแฟ เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ ริสเทรโตโต้ มอคค่า

ลาเต้ เป็นต้น



0933330204 การผสมเครื่องดื่ม Mocktail (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่ม Mocktail องค์ประกอบของเครื่องดื่ม Mocktail สูตรเครื่องดื่ม Mocktail

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และวิธีผสมเครื่องดื่ม ประเภทเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มโซดาแบบต่าง ๆ เช่น บลูเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา เป็นต้น

0933330205 การทำสมูทตี้ ผลไม้ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับน้ำผลไม้สูตรต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการผสมเครื่องดื่มผลไม้แบบต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มผลไม้ สมูทตี้ ชนิด บีน ผลไม้ โยเกิร์ต แบบต่าง ๆ เช่น สตอเบอร์รี่ โยเกิร์ต มะม่วงน้ำดอกไม้อโยเกิร์ต ชาเขียวสมูทตี้ เป็นต้น

0933330206 กลยุทธ์การบริหารธุรกิจร้านกาแฟ (3 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับ รูปแบบธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย แหล่งเงินทุน สามารถคัดแยกเมล็ดพันธุ์กาแฟ การเลือกอุปกรณ์ เช่น เครื่องชงกาแฟ ชา หรือน้ำผลไม้ พร้อมทั้งรสชาติให้ผู้บริโภคได้รับการบริการอย่างมีคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการคัดแยกเมล็ดพันธุ์กาแฟ การเลือกอุปกรณ์ เช่น เครื่องชงกาแฟ ชา หรือน้ำผลไม้ พร้อมทั้งรสชาติให้ผู้บริโภคได้รับการบริการอย่างมีคุณภาพ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ให้มีความชำนาญและรสชาติคงที่

0933339901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. นายธวัชชัย ไชยรินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |
| 2. นายสิทธิชัย กลิ่นชื่น | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |
| 3. นางสุมาลี ชัยวรรณ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการศูนย์บริษัทเพื่อการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายจักรพันธ์ จีอดดวงจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นายไพโรจน์ พาสพิชญ์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสรรัชต์ ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวีรยา รัตนินิตย์)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายประทีป ทรงลำยอง)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

