



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม  
(Beverage Business Entrepreneur)  
รหัสหลักสูตร 0920067320301

## กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 24 พ.ย. 2566 .... /..... /.....	จำนวน ....5.... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม**  
**(Beverage Business Entrepreneur)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067320301**

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม โดยสามารถ

1.1 ผสมเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้อย่างถูกวิธี

1.2 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

3.1 เป็นผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพธุรกิจเครื่องดื่มหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923210201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923230601	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	1	2
0923230602	การชงกาแฟ	3	9
0923230603	การผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ	2	4
0923239801	กลยุทธ์ทางการตลาด	2	4
0923239901	การวัดและประเมินผล	1	1
<b>รวม</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
		<b>30</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา

0923210201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุของอุบัติเหตุ ความสูญเสียจาก อุบัติภัยและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย

0923230601 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ สายพันธุ์กาแฟอาราบิก้า และโรบัสต้า ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง อธิบายคุณลักษณะเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพได้อย่างถูกต้อง และวิธีการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้มาตรฐาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง วิธีการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ได้มาตรฐาน



- 0923230602 การชงกาแฟ (3 : 9)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับวิธีการชงกาแฟ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการรับรสกาแฟแต่ละชนิดจากการดู ตมกลิ่น ลิ้มรสและรสสัมผัสหลังการดื่ม  
 ความสำคัญส่วนประกอบของกาแฟและครีมมา รวมทั้งความสัมพันธ์กับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ ข้อควร  
 ปฏิบัติและข้อพึงระวังในการชงกาแฟ วิธีดูแลรักษา อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องวิธีการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ เช่น  
 เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น
- 0923230603 การผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ (2 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักและวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม  
 องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ วิธีการ  
 ผสมเครื่องดื่มแบบโซดาแบบต่างๆ เช่น บูลเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบ  
 ของเครื่องดื่มผสม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มโซดาในแบบต่าง ๆ  
 เช่น บูลเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ เป็นต้น
- 0923239801 กลยุทธ์ทางการตลาด (2 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับกลยุทธ์ทางการตลาด  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด วิธีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน  
 เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นต้น
- 0923239901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)  
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายคมธัช รัตนคช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิ้มปชัยพาสน์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

