



หลักสูตรสัมฤทธิบัตรโรงเรียนวัดหัวกระสังข์

หลักสูตร บาริสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) พุทธศักราช 2568

โรงเรียนวัดหัวกระสังข์

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาฉะเชิงเทรา เขต 2
ทำความร่วมมือกับ

วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว สถาบันวิทยาลัยชุมชน

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ปีการศึกษา 2568

and Tea
วัดหัวกระสังข์





หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรโรงเรียนวัดหัวกระสังข์
 โดยความร่วมมือกับวิทยาลัยชุมชน
 บาริสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)
 พุทธศักราช ๒๕๖๘

โรงเรียนวัดหัวกระสังข์
 สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาฉะเชิงเทรา เขต ๒
 ทำความร่วมมือกับวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว
 สถาบันวิทยาลัยชุมชน
 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 ปีการศึกษา ๒๕๖๘
 หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรวิทยาลัยชุมชน บาริสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว ปีการศึกษา ๒๕๖๘

๑. หลักการและเหตุผล

วิทยาลัยชุมชนสระแก้วมีพันธกิจในการจัดการศึกษาเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ และบริการวิชาการสู่ชุมชนอย่างทั่วถึง โดยมุ่งหวังให้คนในท้องถิ่นพัฒนาศักยภาพของตนเอง สามารถสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน โดยการจัดการศึกษาในรูปแบบ หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร ถือเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ สามารถนำไปใช้ได้จริงภายในระยะเวลาอันสั้น และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน ในปัจจุบัน อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม โดยเฉพาะธุรกิจกาแฟและเครื่องดื่มสมัยใหม่ ได้เติบโตอย่างต่อเนื่องและเป็นที่นิยมในทุกกลุ่มวัย การเปิดร้านกาแฟ ร้านเครื่องดื่ม รวมถึงบริการที่เกี่ยวข้อง ได้กลายเป็นอาชีพสำคัญที่สร้างรายได้และโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ประชาชน ความต้องการแรงงานที่มีความรู้และทักษะด้านบาร์ิสต้า (Barista) จึงเพิ่มสูงขึ้น เพื่อรองรับคุณภาพการให้บริการที่ตรงตามความคาดหวังของผู้บริโภค

ด้วยเหตุนี้ วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว จึงร่วมมือกับ โครงการห้องเรียนอาชีพ โรงเรียนวัดหัวกระสังข์ จัดทำ หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัตถุดิบ เทคนิคการชงและการตกแต่งเครื่องดื่ม การบริการที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนความรู้เบื้องต้นด้านการบริหารจัดการร้านกาแฟและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง โดยหลักสูตรนี้มีความสำคัญในการสร้างโอกาสทางอาชีพแก่ผู้เรียน เป็นสะพานเชื่อมระหว่างการศึกษาและการประกอบอาชีพ ทำให้ผู้เรียนสามารถใช้ความรู้และทักษะที่ได้รับไปสร้างรายได้ เสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจครัวเรือน และยกระดับคุณภาพชีวิต ขณะเดียวกันยังเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานในภาคบริการที่เติบโตอย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาท้องถิ่นของจังหวัดสระแก้วที่มุ่งเน้นการสร้างอาชีพ การพัฒนาทักษะ และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

๒. ชื่อหลักสูตร

สัมฤทธิ์บัตร (ไทย) สัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

อังกฤษ Diploma Barista (Drink Maker)

๓. ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) มีความสำคัญต่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคม เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานด้านอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ซึ่งกำลังเติบโตอย่างต่อเนื่องทั้งในระดับชุมชนและประเทศ หลักสูตรนี้ช่วยให้ผู้เรียนได้รับทั้งความรู้เชิงทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีความสำคัญในด้านการสร้างโอกาสทางอาชีพแก่เยาวชนและประชาชนในชุมชน เสริมสร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจครัวเรือน ตลอดจนส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ซึ่งเป็นพันธกิจหลักของวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว อีกทั้งยังช่วยยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่น และสร้างรากฐานให้ผู้เรียนสามารถต่อยอดไปสู่การประกอบธุรกิจส่วนตัวหรือการพัฒนาสู่สายอาชีพด้านบริการที่มีมาตรฐานสูงขึ้น หลักสูตรนี้จึงไม่เพียงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทักษะด้านบาร์ิสต้าเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างงาน สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียน มีทักษะในการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ

๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

๔.๔ เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ บาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

๕. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ เครื่องทำกาแฟ การชงเครื่องดื่มกาแฟ แบบร้อนและแบบเย็น การตกแต่งหน้ากาแฟ เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ การฝึกปฏิบัติภาคสนาม

๖. รูปแบบการจัดการศึกษา

☐ ๕.๑ แบบชั้นเรียน ☐ ๕.๒ ชุดการเรียนรู้ (Module) ☐ ๕.๓ การเรียนการสอนผ่านสื่อดิจิทัล

๗. หน่วยงานรับผิดชอบ

วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว สถาบันวิทยาลัยชุมชน

๘. ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถประกอบอาชีพ

๘.๑ บาริสต้า (Barista)

๘.๒ พนักงานชงเครื่องดื่ม

๘.๓ ผู้ช่วยบาริสต้า

๘.๔ เจ้าของร้านกาแฟ หรือร้านเครื่องดื่มขนาดเล็ก-ขนาดกลาง

๘.๕ ธุรกิจเครื่องดื่มเคลื่อนที่ (Coffee Truck/Booth)

๙. กำหนดการเปิดสอน

ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ เป็นต้นไป

๑๐. การรับสมัครและการคัดเลือก

รับสมัครโดยวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว และใช้วิธีการคัดเลือกตามเกณฑ์และวิธีการที่วิทยาลัยชุมชนกำหนด หรือวิทยาลัยชุมชนอาจจัดทำโครงการความร่วมมือกับหน่วยงาน องค์กร ที่เกี่ยวข้องในการคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

๑๑. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

มีความรู้พื้นฐานภาษาไทย สามารถอ่านออก และเขียนได้

๑๒. ระบบจัดการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ

๑ ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

๑๓. การคิดหน่วยกิต

ใช้ระเบียบสถาบันวิทยาลัยชุมชนว่าด้วยการจัดการศึกษาตลอดหลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรวิทยาลัยชุมชน พ.ศ. 2560

12.1 การคิดหน่วยกิต เทียบเคียงกับการคิดหน่วยกิตในการจัดการศึกษาระบบวิภาค ดังนี้

- รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้ระยะเวลา หรืออธิบายปัญหา ไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค
- รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้ระยะเวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค
- การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้ระยะฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค
- การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๔. จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต

๑๕. ระยะเวลาการศึกษา

กำหนดเวลาการศึกษา ๑ ภาคการศึกษา แต่ไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา

๑๖. โครงสร้างหลักสูตร

๑๖.๑ จำนวนหน่วยกิต/จำนวนชั่วโมง ตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต ๓(๒-๒-๕)

๑๗. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

PLO2 ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ

PLO3 ชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

PLO4 แสดงออกถึงเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์ISTA (นักชงเครื่องดื่ม)

๑๘. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	ความสอดคล้องกับ PLOs	กลยุทธ์การสอนหรือกิจกรรมของนักศึกษา
มนุษย์สัมพันธ์และทักษะการบริการ	PLO4	การบริการ
ทักษะการประกอบอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ	PLO4	การจำลองการบริหารร้านกาแฟ

๑๙. ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับคุณลักษณะพิเศษ

	PLOs	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา					
1. ด้านความรู้		✓			
2. ด้านทักษะ			✓	✓	
3. ด้านจริยธรรม				✓	
4. ด้านลักษณะบุคคล					✓

๒๐.ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รายวิชา/CLOs	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ				
CLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ	✓			
หน่วยที่ 2 การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ				
CLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องบดกาแฟ	✓			
CLO2 ใช้งานเครื่องบดกาแฟอย่างถูกวิธี		✓		
หน่วยที่ 3 การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ				
CLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องทำกาแฟ	✓			
CLO2 ใช้งานเครื่องทำกาแฟอย่างถูกวิธี		✓		
หน่วยที่ 4 การชงกาแฟและเครื่องต้มชนิดต่างๆ แบบร้อนและแบบเย็น				
CLO1 อธิบายขั้นตอนและวิธีการการชงกาแฟและเครื่องต้มชนิดต่างๆ	✓			
CLO2 ชงกาแฟและเครื่องต้มชนิดต่างๆแบบร้อนและเย็นได้			✓	
CLO3 แสดงออกถึงเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องต้ม)				✓
หน่วยที่ 5 การตกแต่งหน้ากาแฟ เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ				
CLO1 ตกแต่งและนำเสนอเครื่องดื่มให้สวยงาม			✓	
CLO2 ทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆได้			✓	
หน่วยที่ 6 การวัดและประเมินผล				
CLO1 ปฏิบัติการบริการลูกค้าอย่างสุภาพ มีอาชีพ				✓

๒๑.การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

การประเมินผลการเรียนหลักสูตรนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันวิทยาลัยชุมชนว่าด้วยการจัดการศึกษาหลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรวิทยาลัยชุมชน พ.ศ.2560

๒๐.๑ นักศึกษาจะมีสิทธิ์ได้รับการวัดประเมินผลในรายวิชา ต้องมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

๒๐.๒ การวัดประเมินผลการเรียนการสอนให้ครอบคลุมเนื้อหาของสาระหลักสูตร

๒๐.๓ ระดับผลการเรียนรู้และความหมาย

ค่าคะแนน	ระดับผลการเรียนรู้	ความหมาย
80 - 100	A	ดีเยี่ยม (Excellent)
75 - 79	B ⁺	ดีมาก (Very Good)
70 - 74	B	ดี (Good)
65 - 69	C ⁺	ค่อนข้างดี (Fair Good)
60 - 64	C	พอใช้ (Fair)
55 - 59	D ⁺	ค่อนข้างอ่อน (Poor)
50 - 54	D	อ่อน (Very poor)
ต่ำกว่า 50	F	ตก (Fail)
	I	ยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)

๒๐.๔ การให้ F จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๑. นักศึกษาเข้าสอบ และหรือมีผลการสอบหรือผลงานที่ประเมินผลว่า “ตก”
๒. นักศึกษาขาดสอบ โดยไม่ได้รับอนุญาตจากวิทยาลัยชุมชน
๓. นักศึกษาไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าสอบเนื่องจากมีเวลาเรียนไม่ครบตามเกณฑ์ที่วิทยาลัย

ชุมชนกำหนด

๔. นักศึกษาทำผิดระเบียบการสอบ และได้รับการตัดสินให้ตก

๒๐.๕ I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลการเรียนในรายวิชาที่ยังไม่สมบูรณ์ และต้องปรับปรุงแก้ไขให้เสร็จภายใน 1 เดือน ผู้ที่ไม่มาปรับปรุงแก้ไขถือว่าไม่สำเร็จการศึกษา

๒๒.การสำเร็จการศึกษา

ผู้อำนวยการวิทยาลัยโอนุมะติผลการศึกษาอบรมและการให้สัมฤทธิบัตร

๒๓.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ – สกุล	ตำแหน่งงาน	คุณวุฒิ/สถาบันการศึกษา
๑	นางสาววรรณภา แคววม	ครู วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว	- กศม.หลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยทักษิณ - ป.บัณฑิต วิชาชีพครู มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - วทบ.ชีววิทยา , มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

๒๔.ศักยภาพอาจารย์ผู้สอน

ที่	ชื่อ – สกุล	รายวิชาที่สอน	คุณวุฒิ/ สถาบันการศึกษา	ประวัติการทำงาน		
				ตำแหน่ง	ประสบการณ์ทำงาน	สถานที่ทำงาน
๑						
๒						

แผนการจัดการศึกษาตลอดหลักสูตร
วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว
ชื่อหลักสูตร บาริสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)
จำนวน 60 ชั่วโมง

สถาบันวิทยาลัยชุมชน

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

การขออนุมัติการจัดการเรียนการสอน

ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย : สัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

ชื่อภาษาอังกฤษ : Diploma Barista (Drink Maker)

ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ปรัชญา

พัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และทักษะด้านการชงเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ พร้อมเจตคติที่ดีต่ออาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้จริง สร้างรายได้เสริมคุณภาพชีวิต”

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีทักษะในการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ บาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

PLO2 ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ

PLO3 ชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

PLO4 แสดงออกถึงเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม)

คำอธิบายของหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ เครื่องทำกาแฟการชงเครื่องดื่มกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น การตกแต่งหน้ากาแฟ เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ การฝึกปฏิบัติภาคสนาม

หลักการและเหตุผล

วิทยาลัยชุมชนสระแก้วมีพันธกิจในการจัดการศึกษาเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ และบริการวิชาการสู่ชุมชนอย่างทั่วถึง โดยมุ่งหวังให้คนในท้องถิ่นพัฒนาศักยภาพของตนเอง สามารถสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน โดยการจัดการศึกษาในรูปแบบ หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร ถือเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ สามารถนำไปใช้ได้จริงภายในระยะเวลาอันสั้น และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน ในปัจจุบัน อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม โดยเฉพาะธุรกิจกาแฟและเครื่องดื่มสมัยใหม่ ได้เติบโตอย่างต่อเนื่องและ

เป็นที่นิยมในทุกกลุ่มวัย การเปิดร้านกาแฟ ร้านเครื่องดื่ม รวมถึงบริการที่เกี่ยวข้องได้กลายเป็นอาชีพสำคัญที่สร้างรายได้และโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ประชาชน ความต้องการแรงงานที่มีความรู้และทักษะด้านบาร์ิสต้า (Barista) จึงเพิ่มสูงขึ้น เพื่อรองรับคุณภาพการให้บริการที่ตรงตามความคาดหวังของผู้บริโภค

ด้วยเหตุนี้ วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว จึงร่วมมือกับ โครงการห้องเรียนอาชีพ โรงเรียนวัดหัวกระสังข์ จัดทำ หลักสูตร สัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ เทคนิคการชงและการตกแต่งเครื่องดื่ม การบริการที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนความรู้เบื้องต้นด้านการบริหารจัดการร้านกาแฟและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง โดยหลักสูตรนี้มีความสำคัญในการสร้างโอกาสทางอาชีพแก่ผู้เรียน เป็นสะพานเชื่อมระหว่างการศึกษาและการประกอบอาชีพ ทำให้ผู้เรียนสามารถใช้ความรู้และทักษะที่ได้รับไปสร้างรายได้ เสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจครัวเรือน และยกระดับคุณภาพชีวิต ขณะเดียวกันยังเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานในภาคบริการที่เติบโตอย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาท้องถิ่นของจังหวัดสระแก้วที่มุ่งเน้นการสร้างอาชีพ การพัฒนาทักษะ และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร หลักสูตรบาร์ิสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) มีความสำคัญต่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคม เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานด้านอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ซึ่งกำลังเติบโตอย่างต่อเนื่องทั้งในระดับชุมชนและประเทศ หลักสูตรนี้ช่วยให้ผู้เรียนได้รับทั้งความรู้เชิงทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีความสำคัญในด้านการสร้างโอกาสทางอาชีพแก่เยาวชนและประชาชนในชุมชน เสริมสร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจครัวเรือน ตลอดจนส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ซึ่งเป็นพันธกิจหลักของวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว อีกทั้งยังช่วยยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่น และสร้างรากฐานให้ผู้เรียนสามารถต่อยอดไปสู่การประกอบธุรกิจส่วนตัวหรือการพัฒนาสู่สายอาชีพด้านบริการที่มีมาตรฐานสูงขึ้น หลักสูตรนี้จึงไม่เพียงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทักษะด้านบาร์ิสต้าเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างงาน สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนอย่างยั่งยืน

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับหน่วยการเรียนรู้

PLOs	Knowledge	Skills	Attitude	โมดูล
PLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ	อธิบายความรู้เกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ วัตถุดิบ และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ	สังเกตลักษณะและแยกกาแฟแต่ละชนิดได้	เห็นคุณค่าของวัตถุดิบและความสำคัญของการชงที่ถูกต้อง	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟและวัตถุดิบอื่นๆ
PLO2 ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ	เข้าใจหลักการทำงานและการบำรุงรักษาเครื่องบดและเครื่องชงกาแฟ	ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟได้อย่างถูกต้อง	มีความรอบคอบและรับผิดชอบต่ออุปกรณ์	2. การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ

PLOs	Knowledge	Skills	Attitude	โมดูล
PLO3 ชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ	เข้าใจเทคนิคการชงเครื่องดื่มร้อน-เย็น และการตกแต่งหน้ากาแฟ	ชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้ตามมาตรฐานและตกแต่งเป็นลวดลาย	มีความตั้งใจและเอาใจใส่ในคุณภาพเครื่องดื่ม	3. เทคนิคการชงเครื่องดื่มและการตกแต่งหน้ากาแฟ
PLO4 แสดงออกถึงเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์ISTA (นักชงเครื่องดื่ม)	เข้าใจความสำคัญของอาชีพบาร์ISTAและมาตรฐานการบริการ	นำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง	แสดงเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและการบริการ	4. เจตคติและมาตรฐานการประกอบอาชีพบาร์ISTA (นักชงเครื่องดื่ม)

สถานะของหลักสูตร

หลักสูตรสัมฤทธิ์บัตร(หลักสูตรใหม่)

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

มีความรู้พื้นฐานภาษาไทย สามารถอ่านออก และเขียนได้

จำนวนนักศึกษาที่จะรับ

รับเข้าภาคการศึกษา 2/2568 รุ่นที่ 1 จำนวน 20 คน ประกอบด้วย
- โรงเรียนวัดหัวกระสังข์ จำนวน 20 คน

การเปิด – ปิดภาคการศึกษา

ภาคการศึกษาที่ 2/2567 8 เปิด 16 ธันวาคม 2568 ปิด
เปิดสอน จันทร์ - ศุกร์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สำเร็จการศึกษา	
			สถาบัน	ปี พ.ศ.
นางสาววรรณภา แดวงาม	ครู	กศม.หลักสูตรและการสอน	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2560
		ป.บัณฑิต วิชาชีพครู	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2562
		วทบ.ชีววิทยา ,	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี	2557

ศักยภาพอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	การจัดการเรียนการสอนนักศึกษาหลักสูตร ภาคการศึกษาที่..... ปีการศึกษา						
	รายชื่อและศักยภาพผู้สอนประจำ และผู้สอนพิเศษ ภาคการศึกษาที่..... ปีการศึกษาวิทยาลัยชุมชน.....						
	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	โมดูลที่ สอน	สถานที่ จัดการ เรียนการ สอน	ประสบการณ์	สถานะ
		ชื่อย่อและชื่อเต็ม					

งบประมาณในการดำเนินการ (กรณาระบุที่มาของตัวเลขหรือแสดงวิธีการคำนวณด้วย)

1. ค่าตอบแทนผู้สอน

ภาคการศึกษาที่ 2/2568 = จำนวนห้อง 1 ห้อง x 60 ชั่วโมง/สัปดาห์ x 270 บาท = 16,200 บาท

2. ค่าวัสดุการศึกษา

(จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 20 คน x 400 บาท/คน/ภาคการศึกษา) = 8,000บาท

3. ค่าบำรุงหน่วยบริการการศึกษา (จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 20 คน x 150 บาท/คน/ภาคการศึกษา) = 3,000บาท

สรุปงบประมาณในการดำเนินการ

งบประมาณ	ภาคการศึกษา	รวม
	2/2568	
1. ค่าตอบแทน	16,200	16,200
2. ค่าวัสดุการศึกษา	8,000	8,000
3. ค่าบำรุงหน่วยบริการการศึกษา	3,000	3,000
รวมทั้งสิ้น	27,200	27,200

โครงสร้างหลักสูตร

โมดูล	ชื่อโมดูล/เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ	2	
2	การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ	3	3
3	การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ	3	3
4	การชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ แบบร้อนและแบบเย็น	5	7
5	การตกแต่งหน้ากาแฟ เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ	2	2
6	การวัดและประเมินผล		45
	รวม	15	60
	รวมทั้งสิ้น	75 ชั่วโมง	

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเมล็ดกาแฟ 1.ชนิดกาแฟ 2.สายพันธุ์กาแฟ 3.คุณสมบัติของเมล็ดกาแฟ 4.การคั่ว 5.การตรวจสอบคุณภาพเมล็ดกาแฟ 6.การเก็บรักษา 7.บรรจุภัณฑ์	2		กิจกรรม: การบรรยาย อภิปราย ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ศึกษาตัวอย่างเมล็ด จริง สี: เอกสารประกอบการสอน , PowerPoint, วิดีทัศน์, ตัวอย่างเมล็ดกาแฟคั่ว/ ไม่คั่ว
2	การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ 1.ประเภทเครื่องบด 2.วิธีการใช้งาน 3.วิธีการบด 4.การบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ 5.ความปลอดภัยในการใช้ 6.ปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ 7.ปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น 8.ฝึกปฏิบัติใช้งานเครื่องบดกาแฟ	3	3	กิจกรรม: บรรยายสาธิต ฝึกปฏิบัติจริง วิเคราะห์ปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น สื่อ: เอกสารประกอบ, PowerPoint, วิดีทัศน์ สาธิต, เครื่องบดกาแฟจริง, คู่มือการใช้งาน

หน่วยที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
3	การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ 1.ประเภทของเครื่องทำกาแฟ 2.วิธีการใช้งานประเภทต่างๆ 3.การบำรุงรักษา 4.ความปลอดภัยในการใช้ 5.ฝึกปฏิบัติใช้งานเครื่องทำกาแฟ	3	3	กิจกรรม: บรรยายสาธิต ฝึกปฏิบัติ ทดลองใช้ เครื่องประเภทต่าง ๆ สื่อ: เอกสารประกอบ, PowerPoint, วิดีทัศน์ สาธิต, เครื่องทำกาแฟจริง, คู่มือการใช้งาน
4	การชงกาแฟและเครื่องตีชนิดต่างๆ แบบร้อนและแบบเย็น 1.วิธีการ 2.ขั้นตอน 3.สูตรมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ของเครื่องตีชนิดต่างๆ 4.ฝึกปฏิบัติ	5	7	กิจกรรม: บรรยายสรุป ทดลองทำตามขั้นตอน ฝึกชงเครื่องตีตามสูตรมาตรฐานและการประยุกต์ สื่อ: เอกสารสูตร, PowerPoint, วิดีทัศน์สาธิต, เครื่องทำกาแฟ, อุปกรณ์, วัตถุดิบจริง
5	การตกแต่งหน้ากาแฟ เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ 1.การทำฟองนม 2.วิธีการทำลวดลาย 3.ฝึกปฏิบัติ	2	2	กิจกรรม: บรรยายสรุป สาธิต ฝึกปฏิบัติทำฟองนมและสร้างลวดลาย สื่อ: เอกสารประกอบ, PowerPoint, วิดีทัศน์ Latte Art, เครื่องทำกาแฟ, เขี่ยอกสตีมฟองนม, นมสด
6	การวัดและประเมินผล ฝึกภาคสนาม		45	กิจกรรม: แบบทดสอบภาคทฤษฎี ประเมินภาคปฏิบัติ ฝึกงานภาคสนามจริง สื่อ: แบบทดสอบ, แบบประเมิน, แบบฟอร์มบันทึกผล, อุปกรณ์และเครื่องมือจริงในการทำงาน
รวม		15	60	
รวมทั้งหมด		75		

แผนการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)	วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์ การเรียนรู้	สัดส่วน ของการประเมิน
PLO1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับการชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ	แบบทดสอบข้อเขียน, การสอบปากเปล่า, การอภิปรายในชั้นเรียน	20%
PLO2 ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟและเครื่องชงกาแฟ	การประเมินจากการฝึกปฏิบัติจริง, แบบสังเกตพฤติกรรมการใช้งาน, การสอบภาคปฏิบัติ	25%
PLO3 ชงกาแฟและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ	การทดสอบภาคปฏิบัติ (ชงเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐาน/ประยุกต์), การนำเสนอผลงาน	35%
PLO4 แสดงออกถึงเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์ISTA (นักชงเครื่องดื่ม)	การประเมินเจตคติจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม, ความรับผิดชอบ, ความตั้งใจในการฝึกภาคสนาม, แบบประเมินจากผู้ฝึกงาน	20%

เกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ช่วงคะแนน

คะแนน 80 - 100

คะแนน 75 - 79

คะแนน 70 - 74

คะแนน 65 - 69

คะแนน 60 - 64

คะแนน 55 - 59

คะแนน 50 - 54

ต่ำกว่า 50

ระดับผลการเรียน

A

B⁺

B

C⁺

C

D⁺

D

F

หมายเหตุ. ระเบียบระเบียบสันติธรรมวิทยาลัยชุมชน ว่าด้วยการจัดการศึกษาหลักสูตรสันติธรรมวิทยาลัยชุมชน

พุทธศักราช 2560



ตารางเรียน หลักสูตร บาริสต้า (นักชงเครื่องดื่ม) จำนวน 75 ชั่วโมง
วิทยาลัยชุมชน

วัน	08.00 – 09.00	09.00 – 10.00	10.00 – 11.00	11.00 – 12.00	12.00 – 13.00	13.00 – 14.00	14.00 – 15.00	15.00 – 16.00	16.00 – 17.00
วันที่ 1									
วันที่ 2									
วันที่ 3									
วันที่ 4									
วันที่ 5									
วันที่ 6									
วันที่ 7									
วันที่ 8									
วันที่ 9									
วันที่ 10									

