



เอกสารหลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตรฝึกอบรมเพื่อยกระดับ
และพัฒนาอาชีพของผู้รับบริการ
เป็นลักษณะ

- ☐ Re-Skills
☒ Up -Skills
☐ New-Skills

หน่วยจัดการศึกษาอำเภอ : เมืองน่าน
สถานที่จัดการเรียนการสอน : วิทยาลัยชุมชนน่าน
รหัสวิชา : ๒๐๐๘๐๑๐๘
ชื่อรายวิชา : บาริสตากาแฟน่าน
เวลาการเรียนรู้ : ๔๕ ชั่วโมง
ชื่อสาขาวิชา : คหกรรมศาสตร์
กลุ่มวิชา : คหกรรมศาสตร์อื่นๆ

๑. ที่มาและความสำคัญของหลักสูตร

กาแฟเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซีเนีย (Abyssinia) และอาราเบีย (Arabia) ถูกค้นพบในศตวรรษที่ ๖ รวปี ค.ศ. ๕๗๕ ในประเทศอาระเบีย (Arabia) บ้างกล่าวว่ากาแฟเป็นพืชพื้นเมืองที่พบในเมืองคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศเอธิโอเปีย (Ethiopia) กาแฟจึงได้ชื่อเรียกตามจังหวัดนี้และแพร่หลายเพิ่มขึ้นจากประเทศอาราเบีย เข้าสู่ประเทศอิตาลี เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน และฝรั่งเศส ชาวอาระเบียเรียกพืชนี้ว่า “คะวะฮ์” (Kawah) หรือ “คะเวห์” (Kaweh) ซึ่งแปลว่าพลัง (strength) หรือความกระปรี้กระเปร่า (vigor) ชาวตุรกีเรียกว่า “คะเวห์” (Kaveh) ต่อมาการเรียกชื่อกาแฟจึงเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งต่างๆ ของโลก เช่น คัฟฟี (Koffee) ในอังกฤษเรียกว่า “คอฟฟี่” (coffee) อันเป็นชื่อที่รู้จักและใช้ในปัจจุบันนี้ (สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. (๒๐๐๗). ประวัติของกาแฟ

(<https://teacoffee.mfu.ac.th/tc-tea-coffeeknowledge/tc-coffee/tc-coffeehistory.html>.)

กาแฟในประเทศไทยมีต้นกำเนิดจากคนไทยผู้ซึ่งนับถือศาสนาอิสลามคนหนึ่ง ชื่อนายดีหมื่น ได้มีโอกาสไปแสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย และได้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่ ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ กาแฟที่นำมาปรากฏว่าเป็นพันธุ์โรบัสต้า และมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟในภาคใต้ของประเทศไทย โดยปลูกสลับในสวนยางเพื่อเป็นรายได้สำรองจากการกรีดยาง ปัจจุบันการปลูกกาแฟในภาคใต้ได้มีการพัฒนาการอย่างมากสามารถปลูกเป็นพืชหลักและทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นอย่างดี พื้นที่ปลูกทั้งสิ้นประมาณ ๑๔๗,๖๔๗ ไร่

สำหรับกาแฟพันธุ์อะราบิกา (C. Arabica) ได้ถูกนำเข้ามาปลูกในประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๙๓ ตามบันทึกของพระสารศาสด์พลจันทร์ ซึ่งเป็นชาวอิตาลี ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๖ โครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ ส่งเสริมให้มีการปลูกทดแทนฝิ่น (สถาบันชาและกาแฟ, มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)

ผ่านความเห็นชอบ
ของอนุกรรมการวิชาการ
การประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๖

ผ่านการอนุมัติ
ของสภาวิทยาลัย
การประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๖

ปัจจุบันการบริโภคกาแฟของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในช่วง ๕ ปีที่ผ่านมา การบริโภคกาแฟของโลกเติบโตเฉลี่ยร้อยละ ๒.๑ ต่อปี ซึ่งอุตสาหกรรมกาแฟไทยก็เติบโตไปในทิศทางเดียวกันกับโลก โดยในช่วงปี ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔ ปริมาณความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปในไทยมีอัตราเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ ๐.๗๑ ต่อปีหรือเฉลี่ยที่ ๘๘,๑๙๘ ตัน/ปี นอกจากนี้ ผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศเริ่มนิยมบริโภคกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) เพิ่มขึ้น ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม ได้มากกว่ากาแฟทั่วไป ซึ่งรัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนและมีการจัดทำยุทธศาสตร์กาแฟ ตลอดห่วงโซ่การผลิต เพื่อพัฒนาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้ากาแฟไทย โดยในส่วนของ กระทรวงพาณิชย์ ได้มีการจัดกิจกรรมลงพื้นที่พบปะเกษตรกร รวมถึงการจัดงานนิทรรศการกาแฟต่าง ๆ เช่น งานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม THAIFEX, (สำนักการค้าสินค้ากรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ, ๒๕๖๕)

จากข้อมูลเห็นว่าธุรกิจร้านกาแฟ เป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมและมีอัตราการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผลมาจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป บ้างอยากมาร้านกาแฟเพื่อลิ้มลองรสชาติกาแฟ และบรรยากาศภายในร้าน บ้างนัดหมายกันมาเพื่อพูดคุยเรื่องธุรกิจ บ้างมาเพื่อต้องการที่สำหรับอ่านหนังสือหรือทำงาน หรือเป็นแหล่งนัดพบระหว่างเพื่อนฝูง แม้กระทั่งบริโภคเพื่อเป็นการแสดงออกถึงค่านิยม

กาแฟจึงนับว่าเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยที่มีอนาคต โดยเฉพาะจังหวัดน่าน แหล่งผลิตกาแฟที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากพื้นที่อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล ๗๐๐ เมตร อากาศหนาวเย็น เหมาะสำหรับกาแฟสำคัญมีอัตลักษณ์โดดเด่นเรื่องรสชาติ ความหอม จังหวัดจึงมีแผนพัฒนากาแฟ มุ่งเน้นส่งเสริมการปลูกกาแฟคุณภาพตามมาตรฐาน GAP พร้อมกับสร้างแบรนด์ Nan Brand สถานการณ์ด้านตลาด ปี ๒๕๖๓ มีแนวโน้มความต้องการเมล็ดกาแฟจังหวัดน่านเพิ่มสูงขึ้นต่อเนื่อง ทั้งจากตลาดในพื้นที่และจังหวัดอื่น ด้วยปริมาณความต้องการสวนทางผลผลิต ทำให้เกษตรกรขายได้ราคาสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่วนใหญ่ ๘๐% นิยมขายผลเชอร์รี่โดยรวบรวมผ่านกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อแปรรูปเป็นเมล็ดกะลาและสารกาแฟจำหน่ายให้แก่พ่อค้าทั้งในและนอกจังหวัด อีก ๑๕% ขายให้จุดรับซื้อรายย่อยในพื้นที่ ได้แก่ โรงคั่วกาแฟ และอีก ๕% ขายให้จุดรับซื้อรายใหญ่ในท้องถิ่น เช่น น่านคั่วคอฟฟี่ เดอแม้ง เพื่อนำผลผลิตไปแปรรูปเป็นกาแฟกะลาและสารกาแฟขายส่งให้กับพ่อค้า ปัจจุบันธุรกิจด้านการผลิตเมล็ดกาแฟ ร้านกาแฟเติบโตอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้นานมีอัตราการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นราวปีละ ๑๐% (ไทยรัฐออนไลน์)

ในปี ๒๕๖๔ กาแฟน่านได้รับการยอมรับจากการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟไทย ครั้งที่ ๘ ประจำปี ๒๕๖๔ จากงาน Thailand Coffee Fest ๒๐๒๑ ของกาแฟประกวดทั้ง ๓ โพรเซส (Natural/Washed/ Honey) โดยมีผลการประกวดดังนี้ Natural Process อันดับ ๑ ได้แก่ นายวิชัย กำเนิดมงคล (รองกล้วย) กาแฟเดอแม้งบ้านมณีพฤกษ์ อ.ทุ่งช้าง คะแนน ๘๙.๑๘ และอันดับ ๓ น.ส.เกียรติกัญญา จันทรกำธร กาแฟจาก อ.บ่อเกลือ คะแนน ๘๕.๕๘ ประเภท Washed Process ได้ลำดับที่ ๒ นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์ (พะ) กาแฟเดอแม้งบ้านมณีพฤกษ์ อ.ทุ่งช้าง คะแนน ๘๖.๒๕ ประเภท Honey Process ได้อันดับ ๑ น.ส.นภาพร กำเนิดมงคล (พิ้ง) กาแฟเดอแม้งบ้านมณีพฤกษ์ อ.ทุ่งช้าง คะแนน ๘๙.๒๕ อันดับ ๒ นายชาติชาย แซ่ท้าว บ้านมณีพฤกษ์ อ.ทุ่งช้าง คะแนน ๘๗.๕๖ ซึ่งจะเห็นได้ว่าจังหวัดน่าน มีผลผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ ส่งผลให้มีธุรกิจกาแฟเกิดขึ้นในจังหวัดน่านมากมาย แต่การที่จะให้ลูกค้าได้สัมผัสรสชาติของกาแฟน่านที่มีความโดดเด่นยังไม่แพร่หลาย (ชมรมกาแฟน่าน)

จากการจัดงาน Nan Coffee Fest ๒๐๒๓ ระหว่างวันที่ ๗-๘ มกราคม ๒๕๖๖ นั้น วิทยาลัยชุมชนน่าน ได้ร่วมจัดนิทรรศการและได้ทำการสำรวจความสนใจหน้าบู๊ธนิทรรศการด้วยการตั้งคำถามสนทนาแบบปลายเปิด พบว่า ผู้ร่วมงานส่วนใหญ่ให้ความสนใจหากวิทยาลัยชุมชนน่านจะทำการจัดหลักสูตรพื้นฐาน

บาร์สตานาน เพราะปัจจุบันธุรกิจกาแฟในร้านหลายแห่งยังขาดความรู้เรื่องทำให้รสชาติกาแฟโซว์ความเป็นกาแฟนาน รวมถึงเทคนิคทักษะการทำกาแฟพื้นฐาน การใช้อุปกรณ์และอื่นๆ

ดังนั้น วิทยาลัยชุมชนน่าน เป็นสถานศึกษาของรัฐที่มุ่งพัฒนาคนในชุมชนให้เกิดการเรียนรู้ โดยให้บริการงานด้านวิชาการและวิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน จึงพัฒนาหลักสูตรพื้นฐาน บาร์สตากาแฟนาน เพื่อให้ผู้ที่มีความสนใจอยากพัฒนาอาชีพบาร์ستا ผู้ประกอบการร้านกาแฟในจังหวัดน่าน ได้เรียนรู้พัฒนาฝีมือให้สามารถพัฒนารสชาติของกาแฟนานเป็นมีเอกลักษณ์เฉพาะและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ยั่งยืนแก่ตนเองและชุมชนต่อไป

๒. วัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียน

- ๒.๑ มีความรู้ ความเข้าใจ ในสายพันธุ์กาแฟ ขั้นตอนการเก็บ การแปรรูปก่อนคั่ว การคั่ว การรักษาคุณภาพของเมล็ด ประเภทร้านที่แบ่งตามเครื่องชงกาแฟ
- ๒.๒ มีทักษะในการใช้อุปกรณ์การชงกาแฟ และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๒.๓ มีทักษะในการบริหารจัดการ ต้นทุน วัตถุดิบกำไร และตั้งราคาในร้านกาแฟ
- ๒.๔ มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบต่อสังคม มีจิตสาธารณะ และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

๓. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ กระบวนการแปรรูป การรักษาคุณภาพ การชงกาแฟ เมนูพื้นฐาน การบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องงานบริการและการจัดการร้านกาแฟ

๔. ความรู้พื้นฐานของผู้เข้ารับการอบรม

มีทักษะในการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทย

๕. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๕.๑ ผู้ประกอบการร้านกาแฟ
- ๕.๒ บาร์ستاที่มีความสนใจจะพัฒนารสชาติให้เป็นกาแฟนาน
- ๕.๓ ผู้สนใจที่มีความรู้และเบื้องต้นด้านกาแฟ

๖. สมรรถนะผู้ผ่านการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

- ๖.๑ ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ กระบวนการแปรรูปกาแฟ การเก็บรักษา กาแฟให้มีคุณภาพได้
- ๖.๒ ผู้เรียนสามารถใช้เครื่องชงกาแฟ บดอัดกาแฟและบำรุงรักษาอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้

๗. ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถประกอบอาชีพ หรือปฏิบัติงานเหล่านี้ได้

- ๗.๑ ผู้ประกอบการร้านกาแฟ
- ๗.๒ บาร์ستا

แผนการจัดการเรียนรู้
รหัสวิชา ๒๐๐๘๐๑๐๘ ชื่อรายวิชา บาริสตาน่าน

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ชื่อหน่วย : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ
เวลาการฝึกอบรม ๖ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. มีความเข้าใจในสายพันธุ์กาแฟที่ใช้ในร้านกาแฟได้ ๒. สามารถอธิบายวิธีเก็บและการแปรรูปเมล็ดกาแฟก่อนการคั่วได้ ๓. สามารถวิเคราะห์เมล็ดกาแฟที่ได้จากขั้นตอนการแปรรูปที่มีคุณภาพตามมาตรฐานได้ ๔. สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่รักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ ได้อย่างเหมาะสม ๕. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกต และมีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยนและกล้าแสดงออกในเวลาที่เหมาะสม	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ ๒. กระบวนการแปรรูปกาแฟ การคั่วและการเก็บรักษาคุณภาพของกาแฟ ๓. Cupping and Basic Test	☒ บรรยาย โดยมีหัวข้อดังนี้ - ความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟ - กระบวนการแปรรูป - Cupping and Basic Test	๑.วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การทดสอบ ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ☒ แบบทดสอบ ๓. เกณฑ์การประเมินผล - ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป - ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ ชื่อหน่วย : เครื่องมือ อุปกรณ์การชงกาแฟและการบำรุงรักษา
เวลาการฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถอธิบายความแตกต่างของอุปกรณ์ที่ใช้ตามประเภทของร้านกาแฟได้ ๒. สามารถเลือกใช้เครื่องชงกาแฟตามประเภทของร้านกาแฟ อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักวิธี ๓. สามารถวิเคราะห์ในการเลือกใช้กาแฟในปริมาณที่เหมาะสม กับ เครื่องชง ประเภทต่าง ๆ ได้ ๔. สามารถแยกประเภทของ	๑. ความรู้เกี่ยวกับประเภทร้านกาแฟแบ่งตามเครื่องที่ใช้ในการชงกาแฟ ประกอบด้วย - Speed Bar - Slow Bar พื้นฐาน ๒. ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือชงและบดกาแฟ ๓. การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง	☒ บรรยาย ☒ สาธิต โดยมีหัวข้อดังนี้ - เครื่องชงกาแฟ อุปกรณ์ที่ในร้านประเภท Speed Bar และ Slow Bar - การชงกาแฟ - การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	๑.วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การทดสอบ ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ๓. เกณฑ์การประเมินผล ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

กาแฟตามเมนูกาแฟต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง ๕. สามารถทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟได้อย่างถูกต้องตามหลักวิธี ๖. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกตและมีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยน และกล้าแสดงออกในเวลาที่เหมาะสม			
--	--	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ ชื่อหน่วย : เทคนิควิธีการชงกาแฟพื้นฐาน

เวลาการฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถสกัดเพอร์เฟกช็อตได้ ๒. สามารถบดอัดกาแฟตามประเภทเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม ๓. สามารถทำลาเต้อาร์ทได้ ๔. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกตและมีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยน และกล้าแสดงออกในเวลาที่เหมาะสม	๑. การสกัดเพอร์เฟกช็อต(Perfect Shot) ๒. เทคนิคการการบดอัดกาแฟ ๓. เมนูกาแฟพื้นฐาน ๔. เทคนิคการทำลาเต้อาร์ท	☒ บรรยาย ☒ สาธิต ☒ ฝึกปฏิบัติ โดยมีหัวข้อดังนี้ - กาแฟเมนูพื้นฐาน - การทำลาเต้อาร์ท	๑.วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การตรวจผลงาน ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ☒ แบบประเมินผลงาน ๓. เกณฑ์การประเมินผล ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ ชื่อหน่วย : งานบริการและการจัดการร้านกาแฟ

เวลาการฝึกอบรม ๙ ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. มีความเข้าใจในงานบริการร้านกาแฟได้ ๒. สามารถวิเคราะห์ลูกค้าและนำเสนอเมนูกาแฟตามความต้องการของลูกค้าได้อย่างถูกต้อง ๓. สามารถคำนวณต้นทุนกำไร เครื่องดื่มในร้านกาแฟได้ ๔. สามารถบริหารจัดการวัตถุดิบในร้านกาแฟได้	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานบริการในร้านกาแฟ ๒. เทคนิคการสร้างปฏิสัมพันธ์ลูกค้า ๓. ปฏิบัติการบริหารจัดการวัตถุดิบ ๔. การบริหารจัดการค่าใช้จ่ายในร้านกาแฟ ๕. เวทีแลกเปลี่ยนระหว่างผู้ประกอบการและผู้เรียน ประเด็นเกี่ยวกับ “งานบริการ	☒ บรรยาย ☒ สาธิต ☒ ฝึกปฏิบัติ โดยมีหัวข้อดังนี้ - งานบริการในร้านกาแฟ - การคำนวณต้นทุน กำไร - การศึกษาดูงานร้านกาแฟในพื้นที่จังหวัดน่าน	๑.วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การตรวจผลงาน ☒ การทดสอบ ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ☒ แบบประเมินผลงาน ☒ แบบทดสอบ ๓. เกณฑ์การประเมินผล ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป

๕. มีความรับผิดชอบ ขยัน อดทน กระตือรือร้น สักเกต และมีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยนและกล้า แสดงออกในเวลาที่เหมาะสม	ที่ดีในร้านกาแฟ”		๓.๒ คะแนนต้องได้ ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป
---	------------------	--	--------------------------------------

๗. สรุปชั่วโมงการเรียนรู้

ที่	ชื่อหน่วย	ชั่วโมงการเรียนรู้		รวม
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ	๔	๒	๖
๒	เครื่องมือ อุปกรณ์การชงและการดูแลรักษา	๓	๑๒	๑๕
๓	เทคนิควิธีการชงกาแฟพื้นฐาน	๓	๑๒	๑๕
๔	งานบริการและการจัดการร้านกาแฟ	๓	๖	๙
รวม		๑๓	๒	๔๕

๘. เกณฑ์การประเมิน

ประเมินพฤติกรรมด้านพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย และทดสอบก่อนจบหลักสูตร ๑๐๐ คะแนน

ที่	ชื่อหน่วย	คะแนน			รวม
		พุทธิพิสัย	ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ	๒	๕	๓	๑๐
๒	เครื่องมือ อุปกรณ์การชงและการดูแลรักษา	๕	๒๕	๕	๓๕
๓	เทคนิควิธีการชงกาแฟพื้นฐาน	๕	๒๕	๕	๓๕
๔	งานบริการและการจัดการร้านกาแฟ	๕	๑๐	๕	๒๐
รวม		๑๗	๖๕	๑๘	๑๐๐

*ประเมินจากการทดสอบก่อนจบหลักสูตรดังนี้

๑. แบบสังเกต
๒. แบบประเมินผลงาน
๓. แบบทดสอบ

๙. เกณฑ์การตัดสินผลการเรียน

ที่	ช่วงคะแนน	เกรด	หมายเหตุ
๑.	๘๐-๑๐๐	๔	ได้คะแนนร้อยละ ๘๐-๑๐๐ หมายถึง ผลการเรียนดีมาก(ผ่าน)
๒.	๗๐-๗๙	๓	ได้คะแนนร้อยละ ๗๐-๗๙ หมายถึง ผลการเรียนดี (ผ่าน)
๓.	๖๐-๖๙	๒	ได้คะแนนร้อยละ ๖๐-๖๙ หมายถึง ผลการเรียนปานกลาง (ผ่าน)
๔.	๕๐-๕๙	๑	ได้คะแนนร้อยละ ๕๐-๕๙ หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด (ผ่าน)
๕.	๐-๔๙	๐	ได้คะแนนร้อยละ ๐-๔๙ หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ขั้นต่ำ (ตก)

- เวลาเรียนต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ๘๐
- เกรด ๑-๔ หรือ ช่วงคะแนน ๕๐-๑๐๐ ถือว่าผ่านการประเมิน
- เกรด ๐ ช่วงคะแนน ๐-๔๙ ถือว่าไม่ผ่านการประเมิน

๑๐. วัสดุ – อุปกรณ์

- ๑๐.๑ เครื่องชั่งและอุปกรณ์กาแฟ
- ๑๐.๒ อุปกรณ์เกี่ยวกับการชั่ง

๑๑. จำนวนผู้เข้ารับการอบรมที่รับ

จำนวน ๒๐ คน/รุ่น

๑๒. งบประมาณ

๑๒.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร	๔๕ ชั่วโมง x ๓๐๐ บาท	= ๑๓,๕๐๐ บาท
๑๒.๒ ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการสอน	๕ บาท x ๔๕ ชั่วโมง x ๒๐ คน	= ๔,๕๐๐ บาท
๑๒.๓ ค่าชดเชยสถานที่	๕ บาท x ๔๕ ชั่วโมง x ๒๐ คน	= ๔,๕๐๐ บาท
รวม		= ๒๒,๕๐๐ บาท

๑๓. ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

๑,๑๒๕ บาท/คน

๑๔. ศักยภาพในการเรียนการสอน

๑๔.๑ แหล่งศึกษาค้นคว้า

- วิทยาลัยชุมชนน่าน
- สำนักงานด้านความยั่งยืนและพัฒนาชุมชน จ.น่าน เครือเจริญโภคภัณฑ์
- ชมรมกาแฟน่าน
- Cluster กาแฟน่าน

๑๔.๒ สถานที่จัดการเรียนการสอน

- วิทยาลัยชุมชนน่าน
- สถานประกอบการร้านกาแฟในพื้นที่อำเภอเมืองน่าน

๑๕. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๑.	นายสันติ หาญสงคราม	นศ.บ. (การโฆษณา)	มหาวิทยาลัยเกริก	๒๕๔๓	- โปรดิิวเซอร์ ช่างภาพ บริษัท etc. Photography กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๔๕ - ๒๕๕๐ - นักวิชาการวัฒนธรรม วัฒนธรรมจังหวัดน่าน พ.ศ. ๒๕๕๒ - ๒๕๕๕ - ธุรกิจส่วนตัว พัฒนากาแฟน่าน พ.ศ. ๒๕๕๕ - ปัจจุบัน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน โรงเรียน OTOP น่าน แพร่ พะเยา เชียงราย พัฒนาชุมชน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน CP ชมรมกาแฟน่าน เกษตรจังหวัด สหกรณ์และเกษตรจังหวัดน่าน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ผู้ประกอบการร้านกาแฟ
๒.	นายอาทิตย์ อินตะวิน	ศ.บ. (ประติมากรรม)	วิทยาลัยเพาะช่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลรัตนโกสินทร์	๒๕๕๓	- สาธิตการเขียนภาพด้วยกาแฟ หลักสูตรฝึกอบรม บาร์สตากาแฟน่าน รุ่นที่ ๑ - ๔ วิทยาลัยชุมชนน่าน - การชงกาแฟ Basic Latte Art (ศิลปะบนฟองกาแฟ)
๓.	นายธณจ ศรีจันลา	บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต	๒๕๕๕	- เจ้าหน้าที่บัญชี บริษัท เอส.เอ็น.วี. การบัญชี จำกัด พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ - เจ้าหน้าที่บัญชี สหกรณ์โคนมเชียงราย จำกัด พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ - ผู้จัดการ สหกรณ์โคนมอมทรัพย์โรงพยาบาลน่าน พ.ศ. ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕ - การชงกาแฟ Basic Latte Art วิทยาลัยชุมชนน่าน
๔.	นายคมกฤษ สนั่นเมือง	ประกาศนียบัตรทักษะช่าง อากาศยาน (เทคโนโลยีระบบอากาศยาน)	โรงเรียนจำอากาศ สถาบันการบินพลเรือน	๒๕๕๗	- เจ้าหน้าที่ช่างประจำอากาศยาน กองทัพอากาศ พ.ศ. ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖ - ผู้เรียนหลักสูตรฝึกอบรมบาร์สตากาแฟน่าน รุ่น ๒ วิทยาลัยชุมชนน่าน - ออกบูตกิจกรรม Nan Coffee Fast ๒๐๒๔ - ออกบูตกิจกรรม Nan Cupping - เจ้าของกิจการร้านกาแฟ ร้านกาแฟดิปอินโฮม บ้านตุ๊ใต้ อ.เมืองน่าน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๕.	นางศรีัญญา ตีวรรณ	วท.บ. (รังสีเทคนิค)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	๒๕๓๗	- Technical Sales ดูแลงานขายภาคเหนือ บริษัท เบอร์ลียูกเกอร์ จำกัด พ.ศ. ๒๕๔๓ - ๒๕๔๔ - เจ้าหน้าที่การตลาด โรงพยาบาลมหาชัย จังหวัดสมุทรสงคราม พ.ศ. ๒๕๔๘ - ๒๕๕๐ - ผู้ร่วมกิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติทักษะด้านกาแฟโครงการ “บรรณวิศวะ” โรงเรียนบ้านผักเหือก อ.บ่อเกลือ จังหวัดน่าน - ร่วมโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (หลักสูตรกาแฟ) โรงเรียนตาลชุมพิทยาคม อ.เวียงสา จ.น่าน - Work Shop กาแฟฟิวชั่น งาน Local EXPO โดยสำนักงานพาณิชย์ จังหวัดเชียงใหม่ - เจ้าของกิจการ และผู้จัดการ โรงสีกาแฟ (สันติกาแฟน่าน) พ.ศ. ๒๕๖๖ - ปัจจุบัน
๖.	นายรังสรรค์ พุทธรังค์	ศศ.บ. (พัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	๒๕๓๗	- เจ้าหน้าที่อนุรักษ์หยาตผ่น สมาคมหยาตผ่น พ.ศ. ๒๕๓๗ – ๒๕๓๘ - เจ้าหน้าที่โครงการธุรกิจเพื่อสังคม สมาคมพัฒนาประชากรและชุมชน พ.ศ. ๒๕๓๘- ๒๕๕๑ - ร่วมประชุมระดมความคิด AIR และการพัฒนาแผนชุมชน - การจัดตั้งและพัฒนาสำคัญชุมชน และบริหารจัดการธุรกิจชุมชน - ผู้จัดการทั่วไปด้านพัฒนาชุมชน สำนักงานด้านความยั่งยืนและพัฒนาชุมชน จังหวัดน่าน เครือเจริญโภคภัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๕๘ – ปัจจุบัน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๗.	ว่าที่ร้อยตรีนิษฐาวัลย์ มีอาจ	วท.บ. (นวัตกรรมการจัดการเกษตร) เกียรตินิยมอันดับ ๑	สถาบันการจัดการปัญญา ภิวัฒน์	๒๕๖๒	- เจ้าหน้าที่ส่งเสริม บริษัท เอฟี พรอสเพอร์ จำกัด พ.ศ. ๒๕๖๓ – ๒๕๖๔ - เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน สำนักงานด้านความยั่งยืนและพัฒนาชุมชน จังหวัดน่าน เครือเจริญโภคภัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๖๒ – ปัจจุบัน - วิทยากรอบรมเชิงโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลัง โควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG หัวข้อ”การเชื่อมโยงสินค้าชุมชนสู่ตลาด Modern Trade” - วิทยากรอบรมเชิงโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลัง โควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG หัวข้อ”การออกแบบแผนธุรกิจชุมชน” - วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำแผนธุรกิจชุมชนและตลาดออนไลน์ ภายใต้โครงการ “กาแฟน้ำมวบ่าน สร้างป่าสร้างงาน” วิทยากร งานสัมมนาพัฒนาทักษะการปฏิบัติงานแก่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ งานส่งเสริมการจัดตั้งและบริหารจัดการวิสาหกิจเกษตรฐานชีวภาพและ ภูมิปัญญาท้องถิ่น กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน หัวข้อ “กระบวนการเชื่อมโยง สู่ตลาด Modern Trade และกระบวนการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย”
๘.	นางสาวพิมลพรรณ สกีตรัมย์	วท.ด. (การใช้ที่ดินและ การจัดทรัพยากรธรรมชาติ อย่างยั่งยืน)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	๒๕๖๓	ปัจจุบันรองผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนน่าน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๙.	นางสาวอรุณรัศมี สอนนนฐิ์	บธ.บ. (คอมพิวเตอร์ธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	๒๕๔๓	- ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา
		วท.บ. (เทคโนโลยี อินเทอร์เน็ตและสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยพะเยา	๒๕๕๕	- ผู้สอนประจำ หลักสูตรอนุปริญญา สาขาเทคโนโลยีดิจิทัล วิทยาลัยชุมชน น่าน - หัวหน้างานหลักสูตรฝึกอบรม และบริการวิชาการ วิทยาลัยชุมชนน่าน
๑๐.	นางสาวกมลรัตน์ อาทะวงศ์	วท.บ. (การจัดการทรัพยากร ดินและสิ่งแวดล้อม)	สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	๒๕๖๐	- เจ้าหน้าที่การตลาดและลูกค้าสัมพันธ์ บริษัท ยูโนเด็คแอนนาลิสต์แอนด์ เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๑ - เจ้าหน้าที่ธุรการ โรงพยาบาลน่าน พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕ - นักวิชาการศึกษา วิทยาลัยชุมชนน่าน พ.ศ. ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน - ผู้ประสานงานหลักสูตรฝึกอบรม และบริการวิชาการ วิทยาลัยชุมชนน่าน

๑๖. ศักยภาพผู้สอน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๑.	นายสันติ หาญสงคราม	นศ.บ. (การโฆษณา)	มหาวิทยาลัยเกริก	๒๕๔๓	- โปรดิิวเซอร์ ช่างภาพ บริษัท etc. Photography กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๔๕ - ๒๕๕๐ - นักวิชาการวัฒนธรรม วัฒนธรรมจังหวัดน่าน พ.ศ. ๒๕๕๒ - ๒๕๕๕ - ธุรกิจส่วนตัว พัฒนากาแฟน่าน พ.ศ. ๒๕๕๕ - ปัจจุบัน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน โรงเรียน OTOP น่าน แพร่ พะเยา เชียงราย พัฒนาชุมชน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน CP ชมรมกาแฟน่าน เกษตรจังหวัด สหกรณ์และเกษตรจังหวัดน่าน - วิทยากรกระบวนการกาแฟน่าน กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ผู้ประกอบการร้านกาแฟ
๒.	นายธณจ ศรีจันลา	บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต	๒๕๕๕	- เจ้าหน้าที่บัญชี บริษัท เอส.เอ็น.วี. การบัญชี จำกัด พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ - เจ้าหน้าที่บัญชี สหกรณ์โคนมเชียงราย จำกัด พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ - ผู้จัดการ สหกรณ์โคนมอมทรัพย์โรงพยาบาลน่าน พ.ศ. ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕ - การชงกาแฟ Basic Latte Art วิทยาลัยชุมชนน่าน
๔.	นายอาทิตย์ อินตะวิน	ศ.บ. (ประติมากรรม)	วิทยาลัยเพาะช่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลรัตนโกสินทร์	๒๕๕๓	- สาธิตการเขียนภาพด้วยกาแฟ หลักสูตรฝึกอบรม บาริสตาคาแฟน่าน รุ่นที่ ๑ - ๔ วิทยาลัยชุมชนน่าน - การชงกาแฟ Basic Latte Art (ศิลปะบนฟองกาแฟ)

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๓.	นางศรีัญญา ตีวรรณ	วท.บ. (รังสีเทคนิค)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	๒๕๓๗	- Technical Sales ดูแลงานขายภาคเหนือ บริษัท เบอร์ลียุคเกอร์ จำกัด พ.ศ. ๒๕๔๓ - ๒๕๔๔ - เจ้าหน้าที่การตลาด โรงพยาบาลมหาชัย จังหวัดสมุทรสงคราม พ.ศ. ๒๕๔๘ - ๒๕๕๐ - ผู้ร่วมกิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติทักษะด้านกาแฟโครงการ “บรรณวิริสตา” โรงเรียนบ้านผักเหือก อ.บ่อเกลือ จังหวัดน่าน - ร่วมโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (หลักสูตรกาแฟ) โรงเรียนตาลชุมพิทยาคม อ.เวียงสา จ.น่าน - Work Shop กาแฟฟิวชั่น งาน Local EXPO โดยสำนักงานพาณิชย์ จังหวัดเชียงใหม่ - เจ้าของกิจการ และผู้จัดการ โรงสีกาแฟ (สันติกาแฟน่าน) พ.ศ. ๒๕๖๖ - ปัจจุบัน
๕.	นายคมกฤษ สนั่นเมือง	ประกาศนียบัตรทักษะช่าง อากาศยาน (เทคโนโลยีระบบอากาศยาน)	โรงเรียน จ่าอากาศ สถาบันการบินพลเรือน	๒๕๕๗	- เจ้าหน้าที่ช่างประจำอากาศยาน กองทัพอากาศ พ.ศ. ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖ - ผู้เรียนหลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสตากาแฟน่าน รุ่น ๒ วิทยาลัยชุมชนน่าน - ออกบูตกิจกรรม Nan Coffee Fast ๒๐๒๔ - ออกบูตกิจกรรม Nan Cupping - เจ้าของกิจการร้านกาแฟ ร้านกาแฟดิปอินโฮม บ้านดู่ใต้ อ.เมืองน่าน