



หลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตรฝึกอบรมเพื่อยกระดับ
และพัฒนาอาชีพของผู้รับบริการ
เป็นลักษณะ

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

หน่วยจัดการศึกษาอำเภอ : เมืองน่าน
สถานที่จัดการเรียนการสอน : วิทยาลัยชุมชนน่าน
รหัสวิชา : ๒๐๐๘๐๑๑๒
ชื่อรายวิชา : ลาเต้อาร์ต
เวลาการเรียนรู้ : ๑๒ ชั่วโมง
ชื่อสาขาวิชา : อาหารและโภชนาการ
กลุ่มวิชา : คหกรรมศาสตร์

๑. ที่มาและความสำคัญของหลักสูตร

กาแฟลาเต้ เป็นเครื่องดื่มเข้าแสนคลาสสิกอีกเมนูหนึ่งของชาวอิตาลี ซึ่งเกิดจากส่วนผสมของชอตเอสเปรสโซและโฟมนมในอุณหภูมิที่พอเหมาะจนสามารถสร้างเป็นลวดลายบนกาแฟ ลาเต้อาร์ต (Latte Art) คือ ผลงานศิลปะที่รังสรรค์โดยเหล่าบาริสตาผ่านการเทฟองนมในลวดลายต่าง ๆ ปรากฏอยู่บนกาแฟ มักพบได้ในเมนูกาแฟนมชนิดร้อน เช่น ลาเต้ หรือ คาปูชิโน เป็นต้น

Latte Art แบ่งหลัก ๆ มี ๒ วิธีการ คือ

การเทอิสระ (Free Pouring) เทคนิคการเทนมจาก Pitcher ลงบนถ้วยกาแฟ ต้องอาศัยความชำนาญของบาริสตา ในการควบคุมความนิ่งของข้อมือและการจับจังหวะ จนได้ลวดลายลาเต้อาร์ตออกมา
การแกะ (Etching) เทคนิคง่าย ๆ ที่ใช้การลาก แกะ เขียน วาด หยอดนม เพื่อสร้างสรรค์ลายกาแฟขึ้นมาที่ใคร ๆ ก็สามารถทำได้ ด้วยอุปกรณ์ง่าย ๆ เช่น ไม้จิ้มฟัน ช้อน ฯลฯ
(เพิ่มมูลค่าให้เมนูกาแฟ)

จากการดำเนินงานหลักสูตรบาริสตาคาแฟน่าน ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ พบว่า มีผู้เรียนที่สนใจในการทำลาเต้อาร์ตเป็นจำนวนมาก จึงได้ทำการสำรวจผ่านแบบสำรวจความต้องการฝึกอบรมหลักสูตรด้านกาแฟพบว่าร้อยละ ๓๐ มีความสนใจอยากให้วิทยาลัยชุมชนน่านเปิดหลักสูตรลาเต้อาร์ต

ผ่านความเห็นชอบ
ของอนุกรรมการวิชาการ
การประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๗
๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗

ผ่านการอนุมัติ
ของสภาวิทยาลัย
การประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๗
๕ มิถุนายน ๒๕๖๗

ซึ่งสอดคล้องกับการสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการหลักสูตรฝึกอบรมและบริการวิชาการ รายวิชาบาวิส ตากาแพน่าน ได้รวบรวมข้อเสนอแนะในการให้บริการพบว่าต้องการชั่วโมงในการเรียนการสอนเกี่ยวกับลาเต้ อาร์ตให้มากขึ้น

ดังนั้น วิทยาลัยชุมชนน่าน งานหลักสูตรฝึกอบรมและบริการวิชาการแก่ชุมชน จึงได้พัฒนา หลักสูตรลาเต้อาร์ตขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนที่สามารถสร้างรายได้ให้มั่นคง ในกิจการงาน ของตนเองให้เพิ่มมากขึ้น

๒. วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

- ๒.๑ มีความรู้ ความเข้าใจในการทำกาแฟลาเต้
- ๒.๒ มีทักษะในการทำลวดลายตามรูปแบบของลาเต้อาร์ตได้
- ๒.๓ มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบสังคม มีจิตสาธารณะ และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

๓. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการชงกาแฟเมนูลาเต้ การสตรีนม การสร้างลายลาเต้อาร์ต

๔. ความรู้พื้นฐานของผู้เข้ารับการอบรม

- ๔.๑ มีทักษะในการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทย
- ๔.๒ มีทักษะในการทำเพอร์เฟกชอต (Perfect Shot)

๕. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๕.๑ ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ
- ๕.๒ บาริสตาที่มีความสนใจในการทำลาเต้อาร์ต
- ๕.๓ ผู้สนใจที่มีความรู้ด้านกาแฟเบื้องต้น

๖. สมรรถนะผู้ผ่านการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

- ๖.๑ ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกาแฟลาเต้และลาเต้อาร์ตในรูปแบบต่าง ๆ ได้
- ๖.๒ ผู้เรียนสามารถสร้างลายลาเต้อาร์ตได้

๗. ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถประกอบอาชีพ หรือปฏิบัติงานเหล่านี้ได้

- ๗.๑ ผู้ประกอบการธุรกิจด้านกาแฟ
- ๗.๒ บาริสตาที่สามารถทำลาเต้อาร์ตได้

แผนการจัดการเรียนรู้
รหัสวิชา ๒๐๐๘๐๑๑๒ ชื่อรายวิชา ลาเต้อาร์ท

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ชื่อหน่วย : ความรู้เกี่ยวกับกาแฟลาเต้

เวลาการฝึกอบรม ๖ ชั่วโมง (๒ ท - ๔ ป)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถอธิบายจุดเด่นของกาแฟลาเต้ได้อย่างถูกต้อง ๒. สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ทำกาแฟลาเต้ได้อย่างเหมาะสม ๓. สามารถวิเคราะห์ฟองนมที่เหมาะสมกับการทำลาเต้อาร์ทได้ ๔. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกตและรักษาความสะอาดเป็นกิจนิสัย มีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยน	๑. ความรู้เกี่ยวกับกาแฟลาเต้ ๒. ฝึกปฏิบัติ - การทำเพอร์เฟกช็อต - การเลือกชนิดนม - การใช้อุปกรณ์ - การทำฟองนมด้วยเครื่องตีฟองนม - การทำฟองนมจากเครื่องปั่นฟองนมอัตโนมัติ - การทำฟองนมด้วยไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ (สตรีมนม)	☒ บรรยาย ☒ สาธิต ☒ ฝึกปฏิบัติ โดยมีหัวข้อดังนี้ - เมนูกาแฟลาเต้กับคาปูชิโน่ - การสังเกตฟองนม - อุณหภูมิของนมที่เหมาะสม - การบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการทำกาแฟลาเต้	๑. วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การทดสอบ ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ☒ แบบทดสอบ ๓. เกณฑ์การประเมินผล ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ ชื่อหน่วย : เทคนิคการสร้างลายลาเต้อาร์ท

เวลาการฝึกอบรม ๖ ชั่วโมง (๒ ท - ๔ ป)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
๑. สามารถทำลาเต้อาร์ทแบบการแกะ แบบเทอัสสระได้อย่างเหมาะสม ๒. สามารถสร้างสรรค์ลายลาเต้อาร์ทในลายอื่นๆได้อย่างเหมาะสม ๓. มีความรับผิดชอบ ขยันอดทน กระตือรือร้น สังเกตและรักษาความสะอาดเป็นกิจนิสัย มีความคิดสร้างสรรค์ สุภาพอ่อนโยน	๑. เทคนิคการสร้างลาย - แบบการแกะ (Etching) - แบบเทอัสสระ (Free Pouring) ๒. การจัดวางลวดลาย ๓. การบริหารจัดการต้นทุนในการทำลาเต้อาร์ท	☒ บรรยาย ☒ สาธิต ☒ ฝึกปฏิบัติ โดยมีหัวข้อดังนี้ - การใช้เข็มเขียนลาย - การวาด - การหยอดนม - การเทนมลายหัวใจ - การเทนมลายใบไม้ - การเทนมลายทิวลิป - การสร้างสรรค์ลวดลาย	๑. วิธีวัดผล ☒ การสังเกต ☒ การตรวจผลงาน ☒ การทดสอบ ๒. เครื่องมือการวัดผล ☒ แบบสังเกต ☒ แบบประเมินผลงาน ☒ แบบทดสอบ ๓. เกณฑ์การประเมินผล ๓.๑ ระดับคุณภาพต้องได้ระดับ ๒ ขึ้นไป ๓.๒ คะแนนต้องได้ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป

๗. สรุปชั่วโมงการเรียนรู้

ที่	ชื่อหน่วย	ชั่วโมงการเรียนรู้		รวม
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เกี่ยวกับกาแฟลาเต้	๒	๔	๖
๒	เทคนิคการสร้างลายลาเต้อาร์ท	๒	๔	๖
รวม		๔	๘	๑๒

๘.เกณฑ์การประเมิน

ประเมินพฤติกรรมด้านพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย และทดสอบก่อนจบหลักสูตร ๑๐๐ คะแนน

ที่	ชื่อหน่วย	ชั่วโมงการเรียนรู้			รวม
		พุทธิพิสัย	ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	
๑	ความรู้เกี่ยวกับกาแฟลาเต้	๑๐	๓๐	๑๐	๕๐
๒	เทคนิคการสร้างลายลาเต้อาร์ท	๑๐	๓๐	๑๐	๕๐
รวม		๒๐	๖๐	๒๐	๑๐๐

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)

- เวลาเรียนต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
- เกรด ๑ - ๔ หรือ ช่วงคะแนน ๕๐ - ๑๐๐ ถือว่าผ่านการประเมิน
- เกรด ๐ ช่วงคะแนน ๐ - ๔๙ ถือว่าไม่ผ่านการประเมิน

๑๐. วัสดุ – อุปกรณ์

- ๑๐.๑ เครื่องชั่งและอุปกรณ์กาแฟ
- ๑๐.๒ อุปกรณ์เกี่ยวกับการทำกาแฟลาเต้

๑๑. จำนวนผู้เข้ารับการอบรมที่รับ

จำนวน ๒๐ คน/รุ่น

๑๒. งบประมาณ

๑๒.๑ งบประมาณที่ได้รับสนับสนุนจากสถาบันวิทยาลัยชุมชน

๑. ค่าตอบแทนวิทยากร (๑ คน x ๓๐๐ บาท x ๑๒ ชั่วโมง)	๓,๖๐๐	บาท
๒. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการสอน (๕ บาท x ๒๐ คน x ๑๒ ชั่วโมง)	๑,๒๐๐	บาท
๓. ค่าชดเชยสถานที่ (๕ บาท x ๒๐ คน x ๑๒ ชั่วโมง)	๑,๒๐๐	บาท
รวม	๖,๐๐๐	บาท

๑๒.๒ งบประมาณสะท้อนต้นทุนที่เกิดขึ้นจริง

๑. ค่าตอบแทนวิทยากร (๒ คน x ๑,๒๐๐ บาท x ๑๒ ชั่วโมง)	๒๘,๘๐๐	บาท
๒. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการสอน (๒๖.๒๕ บาท x ๒๐ คน x ๑๒ ชั่วโมง)	๖,๓๐๐	บาท
ประกอบด้วย - นม ๕ ลิตร (๘ แกลลอน x ๒๒๕ บาท เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท)		
- เหี่ยวไก่นม ๕๕๐ ml (๑๐ อัน x ๑๑๐ บาท เป็นเงิน ๑,๑๐๐ บาท)		
- เข็มवादลาย (๒๐ อัน x ๖๐ บาท เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท)		
- เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม (๔ กิโล x ๕๕๐ บาท เป็นเงิน ๒,๒๐๐ บาท)		
๓. ค่าชดเชยสถานที่ (๑,๐๐๐ บาท x ๒ วัน)	๒,๐๐๐	บาท
รวม	๓๗,๑๐๐	บาท

๑๓. ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

- ๑๓.๑ คำนวณจากงบประมาณที่ได้รับสนับสนุนจากสถาบันวิทยาลัยชุมชน ๓๐๐ บาท/คน
 ๑๓.๒ คำนวณจากงบประมาณสะท้อนต้นทุนที่เกิดขึ้นจริง ๑,๘๕๕ 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	- โปรดิวเซอร์ 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 สหกรณ์โคนมเชียงใหม่ จำกัด พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ - ผู้จัดการ สหกรณ์โคนมอมมทรัพย์โรงพยาบาลน่าน พ.ศ. ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕ - การชงกาแฟ Basic Latte Art วิทยาลัยชุมชนน่าน
๔.	นายคมกฤษ สนั่นเมือง	ประกาศนียบัตรทักษะช่าง อากาศยาน (เทคโนโลยีระบบอากาศยาน)	โรงเรียนจ่าอากาศ สถาบันการบินพลเรือน	๒๕๕๗	- เจ้าหน้าที่ช่างประจำอากาศยาน กองทัพอากาศ พ.ศ. ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖ - ผู้เรียนหลักสูตรฝึกอบรมบาร์สตากาแฟน่าน รุ่น ๒ วิทยาลัยชุมชนน่าน - ออกบูตกิจกรรม Nan Coffee Fast ๒๐๒๔ - ออกบูตกิจกรรม Nan Cupping - เจ้าของกิจการร้านกาแฟ ร้านกาแฟดิปอินโฮม บ้านดู่ใต้ อ.เมืองน่าน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๕.	นางศรัญญา ดีวรรณ	วท.บ. (รังสีเทคนิค)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	๒๕๓๗	- Technical Sales ดูแลงานขายภาคเหนือ บริษัท เบอร์ลี่ยุคเกอร์ จำกัด พ.ศ. ๒๕๔๓ – ๒๕๔๔ - เจ้าหน้าที่การตลาด โรงพยาบาลมหาชัย จังหวัดสมุทรสงคราม พ.ศ. ๒๕๔๘ - ๒๕๕๐ - ผู้ร่วมกิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติทักษะด้านกาแฟโครงการ “บรรณาริสตา” โรงเรียนบ้านผักเอือก 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 พุทธวงศ์	ศศ.บ. (พัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	๒๕๓๗	- เจ้าหน้าที่อนุรักษ์หยาตฝน สมาคมหยาตฝน 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.	ว่าที่ร้อยตรีนิชชาวัลย์ 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 “กระบวนการ เชื่อมโยงสู่ตลาด Modern Trade และกระบวนการทำงานร่วมกับภาคี เครือข่าย”
๘.	นางสาวพิมลพรรณ สกีตรัมย์	วท.ด. (การใช้ที่ดินและ การจัดทรัพยากรธรรมชาติ อย่างยั่งยืน)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	๒๕๖๓	ปัจจุบันรองผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนน่าน

ที่	ชื่อ	วุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี	ประสบการณ์ทำงาน
๙.	นางสาวอรุณรัศมี สอนนนธิ์	บธ.บ. (คอมพิวเตอร์ธุรกิจ) วท.บ. (เทคโนโลยี อินเทอร์เน็ตและสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม มหาวิทยาลัยพะเยา	๒๕๔๓ ๒๕๕๕	- ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา - ผู้สอนประจำ หลักสูตรอนุปริญา สาขาเทคโนโลยีดิจิทัล วิทยาลัยชุมชน น่าน - หัวหน้างานหลักสูตรฝึกอบรม และบริการวิชาการ วิทยาลัยชุมชนน่าน
๑๐.	นางสาวกมลรัตน์ อาทะวงศ์	วท.บ. (การจัดการทรัพยากร ดินและสิ่งแวดล้อม)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	๒๕๖๐	- เจ้าหน้าที่การตลาดและลูกค้าสัมพันธ์ บริษัท ยูไนเต็ดแอนนาลิสต์แอนด์ เอ็นจิเนียริง 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.	นายอาทิตย์ อินตะวิน	ศ.บ. (ประติมากรรม)	วิทยาลัยเพาะช่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลรัตนโกสินทร์	๒๕๕๓	- สาธิตการเขียนภาพด้วยกาแฟ หลักสูตรฝึกอบรม บาร์ิสตาคาแฟน่าน รุ่นที่ ๑ - ๔ วิทยาลัยชุมชนน่าน - การชงกาแฟ Basic Latte Art (ศิลปะบนฟองกาแฟ)
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
๓.	นายสันติ หาญสงคราม	นศ.บ. (การโฆษณา)	มหาวิทยาลัยเกริก	๒๕๔๓	- โปรดิวเซอร์ 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