

แบบเสนอหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-Degree)

1. รายละเอียดหลักสูตร

- 1.1 ชื่อหน่วยงาน คณะศิลปศาสตร์
- 1.2 ชื่อหลักสูตร การฝึกอบรมบาร์istasต้ามืออาชีพ
Professional Barista Training
- 1.3 ชื่อหน่วยงานหรือสถานประกอบการที่ร่วมการจัดการเรียนการสอน
- สมาคมการโรงแรมขนาดใหญ่ – สงขลา
- 1.4 ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชื่อ เบอร์โทรศัพท์ และ e-mail)
 ชื่อ-สกุล นางสาวกาญจนาพัฐ์ กลับทับลัง ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 คณะศิลปศาสตร์ Email: kanjanapat.k@rmutsv.ac.th
 โทรศัพท์ 063-683-4584
 ชื่อ-สกุล นางสาววิวรรณ พวงสอน ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 คณะศิลปศาสตร์ Email: rawiwan.p@rmutsv.ac.th
 โทรศัพท์ 091-161-4455
 ชื่อ-สกุล นางสาวปิยนุช ลิ้มพันธุ์ ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 คณะศิลปศาสตร์ E-mail: piyanuch.l@rmutsv.ac.th
 โทรศัพท์ 083-553-5442
- 1.5 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
 - 1) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับงานบาร์istasต้ามืออาชีพ
 - 2) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการปฏิบัติงานด้านบาร์istasต้ามืออาชีพ
 - 3) เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน
- 1.6 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
 - 1) CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ
 - 2) CLO2 จำแนกการคั่วและการชิมกาแฟระดับต่าง ๆ
 - 3) CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์
 - 4) CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น
 - 5) CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ
 - 6) CLO6 สร้างสูตรเครื่องดื่มร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

2. แผนการรับผู้เรียน

2.1 จำนวนผู้เรียนต่อรุ่น 30 คน จำนวน 1 รุ่นต่อปี

2.2 ระยะเวลาในการจัดการศึกษา 6 สัปดาห์ จำนวน 11 วัน (เสาร์ อาทิตย์)

คอร์สเรียนบาริสต้าขั้นพื้นฐาน	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ	1 วัน	เสาร์	8.00 น. - 12.00 น.
2. เทคนิคการคั่วกาแฟและเทคนิคการชงกาแฟ	2 วัน	เสาร์ - อาทิตย์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.
3. การใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์	2 วัน	เสาร์ - อาทิตย์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.

คอร์สเรียนบาริสต้ามืออาชีพ	จำนวนวัน	วันเรียน	เวลาเรียน
1. เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	1 วัน	เสาร์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.
2. เทคนิคการทำศิลปะโฟมนม และการจัดทำเมนูอย่างสร้างสรรค์	2 วัน	เสาร์ - อาทิตย์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.
3. การออกแบบและการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม ตามแนวโน้มความต้องการของตลาด	2 วัน	เสาร์ - อาทิตย์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.
4. การดำเนินงานและการเขียนแผนธุรกิจร้านกาแฟ	1 วัน	เสาร์	8.00 น. - 12.00 น.
			13.00 น. - 17.00 น.

2.3 จำนวนชั่วโมงในการดำเนินการ 75 ชม. (ทฤษฎี 15 ชม., ปฏิบัติ 60 ชม.)

คอร์สเรียน	จำนวนชั่วโมงในการดำเนินการ
คอร์สเรียนบาริสต้าขั้นพื้นฐาน	35 ชั่วโมง; ทฤษฎี 8 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 27 ชั่วโมง
คอร์สเรียนบาริสต้ามืออาชีพ	40 ชั่วโมง; ทฤษฎี 7 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 33 ชั่วโมง

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร 6 สัปดาห์ จำนวน 11 วัน (เสาร์ อาทิตย์)

2.4 กลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการศึกษ

- ☒ 2.4.1 ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.
- ☒ 2.4.2 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส.
- ☒ 2.4.3 ผู้ที่ทำงานแล้วและหรือต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ
- ☒ 2.4.4 ผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณแล้วต้องการจะประกอบอาชีพอื่นที่แตกต่างจากเดิม
- ☒ 2.4.5 อื่น ๆ นักศึกษาต่างสถาบันการศึกษา

3. การออกแบบหลักสูตร

3.1 ระบุที่มาของการกำหนดแนวคิด เหตุผล และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ธุรกิจร้านกาแฟในประเทศไทยมีมูลค่าตลาดกาแฟไทยเติบโตต่อเนื่องในช่วงระยะเวลา 3 ปี ตั้งแต่ปี 2564 – 2566 มีอัตราการเติบโตเฉลี่ย (CAGR) ร้อยละ 8.55 ต่อปี ขณะที่ล่าสุดปี 2566 มีมูลค่าตลาด 34,470.3 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 7.34 (ปี 2565 ขยายตัวร้อยละ 9.78) และเมื่อพิจารณายอดขายตามประเภท กาแฟ ในปี 2566 พบว่ากาแฟสำเร็จรูปมีมูลค่าตลาดสูงถึง 28,951.3 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 84 ของมูลค่าตลาดกาแฟในประเทศ และกาแฟสดมีมูลค่าตลาด 5,519.1 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 16 โดยมีปัจจัยสนับสนุนจากความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มวัยทำงาน สภาพอากาศที่ร้อนของไทย และไลฟ์สไตล์ ของผู้บริโภคยุคปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกในการบริโภคเครื่องดื่ม (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์, 2567) โดยในปัจจุบันเมล็ดกาแฟของประเทศไทยเติบโตอย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับตลาดโลก เทรนด์ที่กำลังมาแรงจาก Market size ของกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) ที่มีอัตราการเติบโตสูงขึ้นเรื่อย ๆ เฉลี่ย 5-10% ต่อปี และคิดเป็นสัดส่วน 11% ของตลาดกาแฟทั้งหมด ในขณะที่ในตลาดโลก Market size ของกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) และเมล็ดกาแฟที่มาจากแหล่งเพาะปลูกเดี่ยว (Single Origin) ก็เติบโตอย่างต่อเนื่อง ในปัจจุบันมีสัดส่วน 20% ของตลาดกาแฟทั่วโลกและจากสถิติการบริโภคกาแฟของคนไทยยังเพิ่มสูงขึ้นอีกเท่าตัว จาก 180 แก้วต่อคนต่อปี เป็น 300 แก้วต่อคนต่อปี อีกทั้งกระแสความนิยมกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) ก็เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วง 7 ปีที่ผ่านมา ตลาดกาแฟมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่องทั้งในประเทศไทยและตลาดโลก สวนทางกับราคาของเมล็ดกาแฟที่ปรับตัวสูงขึ้น เนื่องจากปริมาณผลผลิตที่ลดลงจากสภาพอากาศและโรคระบาดในต้นกาแฟการให้ความสำคัญกับคุณภาพของเมล็ดกาแฟเป็นสิ่งที่ควรให้ความสำคัญสูงสุด (Forbes Thailand, 2023)

กระแสความต้องการบริโภคกาแฟในไทยที่เพิ่มขึ้น ความต้องการบริโภคเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่หลากหลาย ประกอบกับสภาพอากาศร้อน ถือเป็นปัจจัยกระตุ้นให้ความต้องการกาแฟเย็นจากร้านสะดวกซื้อ กาแฟสำเร็จรูปแบบ RTD (Ready To Drink) และกาแฟบรรจุขวดพร้อมดื่มเติบโตอย่างต่อเนื่อง แต่อย่างไรก็ดี กลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบและดื่มด่ำกับบรรยากาศในการดื่มกาแฟสดที่ได้เห็นความพึงพิณในการชงกาแฟก็ทำให้กาแฟสดเติบโตต่อเนื่องเช่นกัน ซึ่งการตอบสนองความต้องการที่หลากหลายเหล่านี้เกิดจากการที่ผู้ประกอบการเริ่มศึกษา และเรียนรู้ความต้องการของลูกค้าที่เปลี่ยนแปลงไป จึงสามารถตอบโจทย์ความต้องการนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์, 2567) ร้านกาแฟเติบโตอย่างรวดเร็ว เป็นผลจากพฤติกรรมของลูกค้าที่หันมาสนใจการดื่มกาแฟกันมากขึ้น ผู้ประกอบการยังต้องคำนึงถึงความหรรษาความทันสมัยเพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ และค่านิยมให้กับร้าน โดยมีบาร์ิสต้าซึ่งเป็นอาชีพที่มีความเชี่ยวชาญด้านกาแฟ ทำหน้าที่ตั้งแต่เตรียมและชงกาแฟเพื่อเสิร์ฟให้ลูกค้า และอีกทั้งบาร์ิสต้าต้องมีทักษะหรือความรู้ตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ของกาแฟ กระบวนการแปรรูปกาแฟวิธีการต่าง ๆ ระดับของการคั่วและเทคนิคการชงเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด อีกทั้งการสร้างสูตรเครื่องดื่มกาแฟจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนองแนวโน้มความต้องการของตลาดลูกค้า เป็นต้น ดังนั้นบาร์ิสต้าจำเป็นจะต้องฝึกฝนทักษะของตนเองอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับบาร์ิสต้าก่อนออกไปสู่ตลาดแรงงานในอนาคต

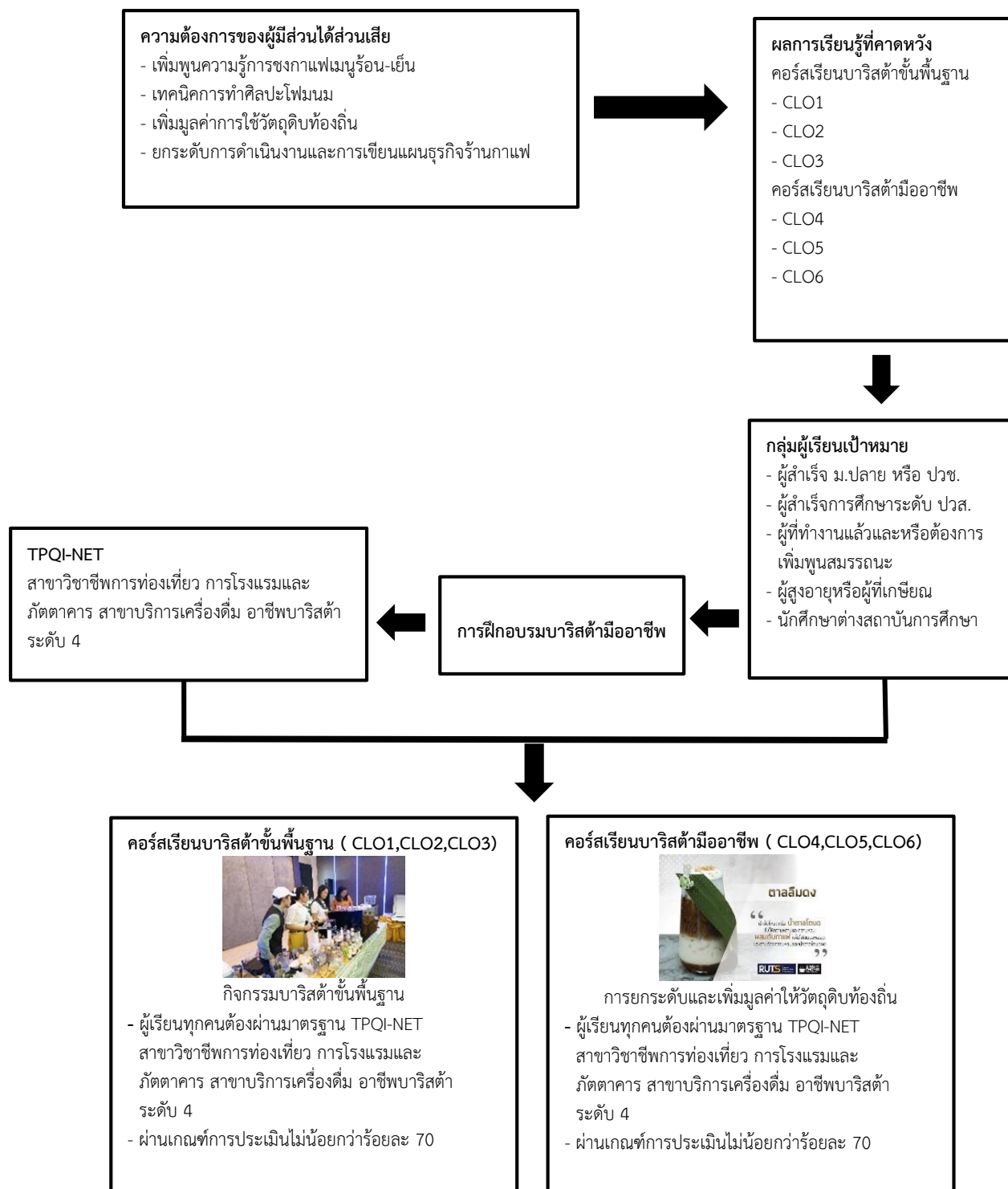
หลักสูตรสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและบริการ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตรมหาวิทาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นสาขาที่ผลิตบุคลากรด้านการโรงแรมที่มีความรู้ความสามารถเข้าสู่

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการอย่างต่อเนื่อง ได้เล็งเห็นความสำคัญในการผลิตกำลังคนที่มีศักยภาพและสมรรถนะสูงในด้านการให้บริการ และสร้างผู้ประกอบการและธุรกิจรายย่อยด้านการท่องเที่ยวตามระดับศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการหรือบุคคลที่สอดคล้องกับการท่องเที่ยวคุณภาพสูงที่นำไปสู่ การสร้างคุณภาพและความยั่งยืน ตลอดจนสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและเล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพบาร์ิสต้า ผู้ให้บริการด้านความบันเทิง และประสบการณ์ด้านเครื่องดื่ม ภายใต้หลักสูตรประกาศนียบัตร การฝึกอบรมบาร์ิสต้ามืออาชีพ (Professional Barista Training) เพื่อยกระดับความรู้ความสามารถและศักยภาพของบุคลากรในภาคการท่องเที่ยวและบริการให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ ตลอดจนการพัฒนาผู้ประกอบการให้มี ประสิทธิภาพและการยกระดับการเรียนรู้ด้านบริหารจัดการ การตลาด รวมถึงการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอันก่อประโยชน์ในอนาคตต่อไป

3.2 วิธีการกำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังเมื่อสำเร็จการศึกษา (สอดคล้องกับข้อกำหนดของโครงการ)

3.2.1 ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านบาร์ิสต้ามืออาชีพได้

3.2.2 ผู้เรียนสามารถพัฒนาสูตรเครื่องดื่มโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในเชิงธุรกิจเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน



ภาพที่ 1 กระบวนการค้นหาความต้องการของสถานประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังหลังเสร็จสิ้นการอบรม/หลักสูตร

- CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ
- CLO2 จำแนกการคั่วและการชิมกาแฟระดับต่าง ๆ
- CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์
- CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น
- CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ
- CLO6 สร้างสูตรเครื่องดื่มร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

3.3. ความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับสถานประกอบการและหน่วยงานราชการในการจัดทำหลักสูตรในการ up-skill และหรือ re-skill อย่างชัดเจน

ไม่มี

4. การจัดการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดเนื้อหาสาระและโครงสร้างหลักสูตรที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้

แนวโน้มของธุรกิจเครื่องดื่ม การฝึกปฏิบัติเทคนิคการคั่วกาแฟ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอุปกรณ์สำหรับการชงกาแฟ สุขอนามัยในการชงกาแฟ การดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิมนด้วยไอน้ำ ศิลปะโฟมนม การชงกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น การทำออกแบบเมนูและการดำเนินงานของธุรกิจกาแฟ

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง บรรยาย	จำนวนชั่วโมง ปฏิบัติการ	มาตรฐานอาชีพ บาร์ISTA ระดับ 4 (TPQI-NET)
คอร์สเรียนบาร์ISTAขั้นพื้นฐาน				
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการชงกาแฟ	3	-	- ตรวจสอบคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน - จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ - ปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ - ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม
2	เทคนิคการคั่วกาแฟและเทคนิคการชิมกาแฟ	2	12	
3	การใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์	3	15	
	รวม	8	27	

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง บรรยาย	จำนวนชั่วโมง ปฏิบัติการ	มาตรฐานอาชีพ บาร์ISTA ระดับ 4 (TPQI-NET)
คอร์สเรียนบาร์ISTAมืออาชีพ				
1	เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	2	8	- ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่ - สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม
2	เทคนิคการทำศิลปะโฟมนม และการจัดทำเมนูอย่างสร้างสรรค์	2	8	
3	การออกแบบและการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มตามความต้องการของผู้บริโภค	2	9	
4	การดำเนินงานและการเขียนแผนธุรกิจร้านกาแฟ	1	8	
	รวม	7	33	

หมายเหตุ * ผู้เรียนศึกษาออนไลน์หลักสูตรการฝึกอบรมบาร์ISTAมืออาชีพ (ไม่นับชั่วโมงบรรยาย) โดยมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4

4.2 การจัดการเรียนการสอนที่ต้องร่วมมือกับสถานประกอบการอย่างเข้มข้น (ถ้ามี)
-ไม่มี-

4.3 รายวิชามีความประสงค์สะสมหน่วยกิตในธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank)

รายวิชา 01-213-002 ชื่อวิชา ศาสตร์และศิลป์ของการชงกาแฟ นี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

01-213-002 ชื่อวิชาภาษาไทย ศาสตร์และศิลป์ของการชงกาแฟ 3(2-3-4)

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Science and Art of Coffee Brewing

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ สายพันธุ์และคุณลักษณะของเมล็ดกาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ ระดับการคั่ว การเพิ่มอุณหภูมิหมักด้วยไอน้ำ ศิลปะฟองนม การเลือกใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์สำหรับการชงกาแฟ สุขอนามัยในการชงกาแฟ การสร้างเมนู การดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานให้บริการเครื่องดื่ม เทคนิคการชงกาแฟแบบร้อนและแบบเย็น การดำเนินงานธุรกิจกาแฟ ฝึกปฏิบัติในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง

Basic knowledge of coffee; varieties and characteristics of coffee beans; methods of coffee bean segregation; degree of roasting coffee beans; increasing milk temperature by steam; latte art; selecting and storing of coffee brewing equipment; hygiene for making coffee; creating coffee menu; maintain cleanliness of equipment in beverage service; techniques for making hot and cold coffee; coffee operation business; practice in related topics.

5. การประเมินและปรับปรุงกระบวนการดำเนินการของหลักสูตร

5.1 การปรับปรุงกระบวนการในระหว่างการจัดการเรียนการสอน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการชงกาแฟ	- การสอบประมวลความรู้ - การสัมภาษณ์	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO2 จำแนกการคั่วและการชงกาแฟระดับต่าง ๆ	- การสัมภาษณ์ - การประเมินทักษะ - การประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์	- การสอบประมวลความรู้ - การประเมินทักษะ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	- ประเมินทักษะปฏิบัติ - ประเมินการนำเสนอ - การประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ	- ประเมินทักษะปฏิบัติ - ประเมินการนำเสนอ - การประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO6 สร้างสูตรเครื่องดื่มร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค	- ประเมินผลงาน - ประเมินการนำเสนอ - การประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

5.2 แผนการพัฒนาคุณภาพการจัดหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

การปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง	
Plan	- สำรวจและวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรที่ผ่านมา - วางแผนดำเนินงานพัฒนาปรับปรุงกิจกรรม
Do	- ทบทวนและปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้ตอบวัตถุประสงค์ของหลักสูตร - ปฏิบัติการตามแผนที่ได้ทบทวนและปรับปรุงกิจกรรม
Check	- ติดตามผลการดำเนินงานตามแผนที่ได้ทบทวนและปรับปรุงกิจกรรม - สรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร
Act	- จัดทำแผนพัฒนากิจกรรมในการดำเนินงานให้ตอบวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

6. สรุปงบประมาณ

6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

กิจกรรมที่ 1 คอร์สเรียนบาร์ISTAขั้นพื้นฐาน

ประเภทรายรับ	จำนวนเงิน (บาท)
รายรับ	
- ค่าลงทะเบียน (30 คน x 3,900 บาท)	117,000
- รายรับรวมกิจกรรมที่ 1	117,000

ประเภทรายรับ	จำนวนเงิน (บาท)
รายจ่าย	
- ค่าตอบแทน (บุคลากรของรัฐ 2 คน x 25 ชม. x 300 บาท)	15,000
- ค่าตอบแทน (บุคลากรที่มีใช้บุคลากรของรัฐ 2 คน x 10 ชม. X 1,200 บาท)	24,000
- ค่าอาหารกลางวัน (34 คน x 80 บาท x 1 มื้อ x 4 วัน)	10,880
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (34 คน x 25 บาท x 2 มื้อ x 5 วัน)	8,500
- ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	15,000
จัดสรรเงินรายได้สาขา/หน่วยงาน/มหาวิทยาลัย	
- จัดสรรรายได้มหาวิทยาลัย (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	11,700
- จัดสรรรายได้คณะฯ (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	11,700
- จัดสรรรายได้หลักสูตร (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	11,700
รายจ่ายรวม	108,480
จำนวนนักเรียนน้อยที่สุดที่คุ้มทุน	28

กิจกรรมที่ 2 คอร์สเรียนบาริสต้ามืออาชีพ

ประเภทรายรับ	จำนวนเงิน (บาท)
รายรับ	
- ค่าลงทะเบียน (30 คน x 5,900 บาท)	177,000
- รายรับรวมกิจกรรมที่ 1	177,000
รายจ่าย	
- ค่าตอบแทน (บุคลากรของรัฐ 2 คน x 30 ชม. x 300 บาท)	18,000
- ค่าตอบแทน (บุคลากรที่มีใช้บุคลากรของรัฐ 2 คน x 10 ชม. X 1,200 บาท)	24,000
- ค่าอาหารกลางวัน (34 คน x 80 บาท x 1 มื้อ x 4 วัน)	10,880
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (34 คน x 25 บาท x 2 มื้อ x 5 วัน)	8,500
- ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	20,000
จัดสรรเงินรายได้สาขา/หน่วยงาน/มหาวิทยาลัย	
- จัดสรรรายได้มหาวิทยาลัย (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	17,700
- จัดสรรรายได้คณะฯ (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	17,700
- จัดสรรรายได้หลักสูตร (ร้อยละ 10 ของรายรับ)	17,700
รายจ่ายรวม	134,480
จำนวนนักเรียนน้อยที่สุดที่คุ้มทุน	23

2. ผลการวิเคราะห์หลักสูตรและผลการพิจารณา

ชื่อหลักสูตร การฝึกอบรมบาริสต้ามืออาชีพ

แผนดำเนินการใช้หลักสูตร ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการประจำคณะ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุม ครั้งที่ 2/2567 วันที่ 24 พฤษภาคม 2567

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 6/2567 วันที่ 8 กรกฎาคม 2567

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่...../..... วันที่.....

ข้อเสนอแนะจากการพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ/วิทยาลัย

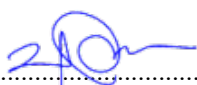
ประเด็นข้อเสนอแนะ	แนวทางการปรับปรุงแก้ไข
1) เพิ่มเติมการประชาสัมพันธ์หลักสูตร โดยเน้นความโดดเด่นของหลักสูตรให้มีความชัดเจน สร้างจุดเด่นให้มีความน่าสนใจเพื่อดึงดูดกลุ่มเป้าหมาย	1) วางแผนและทิศทางการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆ กำหนดกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ชัดเจนมากขึ้น
2) กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ เพื่อให้สามารถเทียบโอนได้ และมีแนวทางที่ชัดเจนต่อสมรรถนะของหลักสูตรฯ ที่มีต่อประโยชน์ของผู้เรียนและสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้	2) การสร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการ (MOU) และมีการสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในด้านการให้ประกาศนียบัตรร่วมและรับรองสมรรถนะของผู้เรียน
3) เน้นรูปแบบการจัดการเรียนสอนที่นอกเหนือจากห้องเรียน เพื่อเพิ่มประสบการณ์จริงนอกห้องเรียน	3) การสร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการ (MOU) การเชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ การศึกษาดูงานในสถานประกอบการ เพื่อเพิ่มประสบการณ์และสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ได้
4) การสร้างนวัตกรรมสร้างสรรค์ เพื่อให้กลุ่มผู้เรียนมีองค์ความรู้ ฝึกกระบวนการคิด และสามารถพัฒนานตนเองไปสู่ระดับมืออาชีพได้	4) การกำหนดองค์ความรู้ที่สามารถบูรณาการความรู้และทักษะปฏิบัติในการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มอย่างสร้างสรรค์ การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาสูตรเครื่องดื่มและต่อยอดความรู้ได้อย่างสร้างสรรค์

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์พัชรินทร์ ชั่งชนะ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

วันที่ 24 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญฤทธิ์ โอมณี)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

วันที่ 24 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

แบบสำรวจรายละเอียดการออกแบบหลักสูตร

1. เป้าประสงค์ของหลักสูตร

- 1) รู้เกี่ยวกับงานบาร์ISTAมืออาชีพ
- 2) เข้าใจทักษะการปฏิบัติงานด้านบาร์ISTAระดับมืออาชีพ
- 3) ประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในเชิงธุรกิจอย่างสร้างสรรค์

2. ระบุความคาดหวังความสามารถ (Competence) หรือสมรรถนะ (Competency) หรือทักษะ (Skill) และหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ (Course Learning Outcomes)

- CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ
- CLO2 จำแนกการคั่วและการชิมกาแฟระดับต่าง ๆ
- CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์
- CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น
- CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ
- CLO6 สร้างสูตรเครื่องดื่มร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมกับ Knowledge/ Attitude / Skill (KAS)

พัฒนาการจากการเรียนรู้ของ ผลลัพธ์การเรียนรู้	Knowledge	Skills	Attitude
CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ การปลูกกาแฟ การแปรรูปกาแฟ - ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ	- ทักษะการคัดเลือกเมล็ดกาแฟแต่ละสายพันธุ์ - ทักษะการปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ	- ผู้เรียนมีความตระหนักถึงการคัดเลือกเมล็ดกาแฟแต่ละสายพันธุ์ - ผู้เรียนมีความตระหนักถึงสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟอย่างถูกวิธี
CLO2 จำแนกการคั่วและการชิมกาแฟระดับต่าง ๆ	- ความรู้เกี่ยวกับแยกการคั่วกาแฟระดับต่าง ๆ - การชิมกาแฟเพื่อทดสอบรสชาติ	- ฝึกปฏิบัติแยกการคั่วกาแฟระดับต่าง ๆ - ฝึกปฏิบัติการแยกประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่นและรสชาติ เพื่อทดสอบการชิมกาแฟ	- ผู้เรียนมีความตระหนักรู้ถึงการคั่วกาแฟระดับต่าง ๆ - ผู้เรียนแสดงออกถึงการทดสอบและร่วมอภิปรายรสชาติของกาแฟ

พัฒนาการจากการเรียนรู้ของ ผลลัพธ์การเรียนรู้	Knowledge	Skills	Attitude
CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชง กาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์	- ความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์ - การทำความสะอาดและเก็บรักษาอุปกรณ์การชงกาแฟ	- ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์ - การทำความสะอาดและเก็บรักษาสะอาดอุปกรณ์การชงกาแฟ	- ผู้เรียนมีความตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง - ผู้เรียนแสดงออกถึงพฤติกรรมการรักษาความสะอาดและเก็บรักษาอุปกรณ์การชงกาแฟอย่างเป็นรูปธรรม
CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชง กาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	- ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	- สามารถฝึกปฏิบัติการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	- ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการบริการลูกค้าในการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น
CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำ ศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ	- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศิลปะโฟมนม	- ทักษะการเพิ่มอุณหภูมินมด้วยไอน้ำ	- ผู้เรียนตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการทำศิลปะโฟมนมและแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์
CLO6 สร้างสรรค์สูตรเครื่องดื่ม ร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่น มาเพิ่มมูลค่า เพื่อตอบสนอง แนวโน้มความต้องการของตลาด ลูกค้า	- การประยุกต์วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นเมนูเครื่องดื่ม	- ฝึกปฏิบัติการชงกาแฟโดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นเมนูเครื่องดื่ม	- ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นในการทำเครื่องดื่มสามารถแสดงออกถึงความคิดในการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้

4. การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้รับการอบรม (ให้ระบุตามความเหมาะสมที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการจัดการเรียน การสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
CLO1 อธิบายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับกาแฟและสายพันธุ์ กาแฟ สุขอนามัยและความ ปลอดภัยในการชงกาแฟ	- การสอนแบบบรรยาย - การสอนแบบเน้นเนื้อหา - RUTS MOOC - การอภิปรายกลุ่ม - การระดมสมอง	- การสอบประมวลความรู้ - การสัมภาษณ์	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO2 จำแนกการคั่วและการ ชิมกาแฟระดับต่าง ๆ	- การสอนแบบบรรยาย - การสอนแบบแบ่งกลุ่ม - การอภิปรายกลุ่ม - การเขียนบันทึก - การระดมสมอง	- การสอบประมวลความรู้ - การสัมภาษณ์ - การประเมินทักษะปฏิบัติ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	- การเรียนรู้แบบลงมือทำ - การสอนแบบสาธิต		
CLO3 เลือกใช้อุปกรณ์การชงกาแฟแบบสปีดบาร์และสโลว์บาร์	- การสอนแบบบรรยาย - RUTS MOOC - การเรียนรู้แบบลงมือทำ - การสอนแบบสาธิต	- การสอบประมวลความรู้ - การสัมภาษณ์ - การประเมินทักษะปฏิบัติ	ผ่านเกณฑ์การประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO4 ประยุกต์เทคนิคการชงกาแฟเมนูแบบร้อนและเย็น	- การสอนแบบบรรยาย - RUTS MOOC - การเรียนรู้แบบลงมือทำ - การสอนแบบสาธิต - การใช้วิทยากรพิเศษ	- การสอบประมวลความรู้ - การสัมภาษณ์ - การประเมินทักษะปฏิบัติ - การประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO5 ฝึกปฏิบัติการการทำศิลปะโฟมนมด้วยเทคนิคต่าง ๆ	- การสอนแบบบรรยาย - RUTS MOOC - การเรียนรู้แบบลงมือทำ - การสอนแบบสาธิต - การใช้วิทยากรพิเศษ	- การสาธิตปฏิบัติงานรายบุคคล - การทดสอบฝีมือปฏิบัติ - การประเมินด้วยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
CLO6 สร้างสรรค์สูตรเครื่องดื่มร้อนและเย็นจากวัตถุดิบท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่าเพื่อตอบสนองแนวโน้มความต้องการของตลาดลูกค้า	- การสอนแบบบรรยาย - การเรียนรู้แบบลงมือทำ - การสอนแบบสาธิต - การสอนแบบบูรณาการ - การใช้วิทยากรพิเศษ	- การสัมภาษณ์ - การสาธิตปฏิบัติงานรายบุคคล - การทดสอบฝีมือปฏิบัติ - การประเมินด้วยผู้เชี่ยวชาญ	ผ่านเกณฑ์การประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

5. ถ้าผู้ได้รับการเรียนไม่สามารถพัฒนาความสามารถในแต่ละขั้น หลักสูตรจะมีวิธีการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการจัดการอบรมในขั้นถัดไปได้อย่างไร และการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการที่ไม่สามารถทำให้ผู้เข้ารับการอบรมประสบผลสำเร็จตามที่ระบุ สำหรับรุ่นถัดไปอย่างไร

- ทบทวนกระบวนการและกิจกรรมการเรียนการสอน
- ศึกษาข้อมูลย้อนกลับ สร้างกลุ่มสมาชิกและมีการสอบถามข้อมูลและติดตามผลย้อนกลับอย่างสม่ำเสมอ

ภาคผนวก



บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือ

โครงการความร่วมมือภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อร่วมผลิตบัณฑิตพรีเมียม

ระหว่าง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย กับ สมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา

บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้น ณ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วันที่ ๑๐ เดือน พฤศจิกายน พุทธศักราช ๒๕๖๕ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขวัญหทัย ใจเปี่ยม ตำแหน่ง รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในนาม มหาวิทยาลัย ตั้งอยู่เลขที่ ๑ ถนนราชดำเนินนอก ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา รหัสไปรษณีย์ ๙๐๐๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง

กับ สมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา โดย ดร.สิทธิพงษ์ สิทธิภัทรประภา ตำแหน่ง นายกสมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในนาม สมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา ตั้งอยู่ที่ เลขที่ ๓๑๐ ถนนศรีภูวนารถ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๑๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ เรียกว่า “สมาคมโรงแรม” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายตกลงและตั้งใจแสดงเจตนารมณ์ที่จะร่วมมือกัน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ความเป็นมา

มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีหน้าที่หลักในการผลิตบัณฑิต วิจัย พัฒนา ในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในระดับต่าง ๆ ให้เชี่ยวชาญทันเหตุการณ์ สอดรับกับสถานการณ์ปัจจุบัน ให้เกิดองค์ความรู้ใหม่อันเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาระดับชาติ เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถผลิตกำลังคนตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน อีกทั้งกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีนโยบายเร่งขยายการผลิตกำลังคนที่มีคุณภาพระดับพรีเมียมสำหรับอุตสาหกรรมเป้าหมาย ตลอดจนภาคการผลิตและบริการที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศในปัจจุบัน นโยบายดังกล่าวให้ความสำคัญมากในการร่วมมือกับภาคเอกชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกระดับคุณภาพการศึกษาสู่มาตรฐานสากลและร่วมกันจัดการเรียนรู้ และฝึกงานในสถานประกอบการตามแนวทาง Work-integrated Learning (WIL)

แบบเข้มข้น สมาคมโรงแรม ได้เล็งเห็นความสำคัญการผลิตและพัฒนาบุคลากรให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจ จึงร่วมมือกับมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา ในการผลิตกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง สามารถรองรับธุรกิจบริการที่ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาบัณฑิตในระดับปริญญาตรี ให้มีคุณภาพสูงและมีสมรรถนะตรงตามความต้องการของประเทศและสถานประกอบการ โดยความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับสถานประกอบการ

๓. กรอบแนวทางการร่วมมือ

“มหาวิทยาลัย” และ “สมาคมโรงแรม” จะร่วมกันพัฒนาการผลิตบัณฑิตพรีเมียม ในหลักสูตรด้านการบริการและงานโรงแรม โดยใช้กรอบความร่วมมือ และแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

๓.๑ “มหาวิทยาลัย” และ “สมาคมโรงแรม” พิจารณาใช้แนวทางการร่วมผลิตกำลังคน ระดับปริญญาตรี ที่มีคุณภาพและสมรรถนะระดับพรีเมียม ดังนี้

๑) มีการร่วมจัดการเรียนรู้และฝึกงานในสถานประกอบการ โดยใช้ Work-integrated Learning (WIL) แบบเข้มข้น

๒) อาจารย์ในสถาบันอุดมศึกษาร่วมจัดการเรียนรู้และฝึกงานในสถานประกอบการ โดยใช้ Work-integrated Learning (WIL) แบบเข้มข้น

๓) สถานประกอบการที่ร่วมจัด Work-integrated Learning (WIL) แบบเข้มข้น จะพิจารณารับผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ตามความรู้ความสามารถตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ ตามหลักเกณฑ์ ระเบียบ เงื่อนไขที่สถานประกอบการกำหนดเข้าทำงาน

๓.๒ “มหาวิทยาลัย” และ “สมาคมโรงแรม” ร่วมมือกันในด้านหลักสูตร การเรียนการสอน รวมทั้งการจัดการเรียนรู้และฝึกงานในสถานประกอบการแบบ Work-integrated Learning (WIL) แบบเข้มข้น การประกันคุณภาพการศึกษา การประเมินผล การวิจัยและนวัตกรรม การประชาสัมพันธ์ แผนแนวการศึกษา และสนับสนุนทรัพยากรที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ “มหาวิทยาลัย” และ “สมาคมโรงแรม” สามารถร่วมกันพิจารณาและดำเนินกิจกรรม หรือโครงการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาความร่วมมือให้เกิดความยั่งยืนเป็นประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

๔. ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ มีระยะเวลา ๓ ปี (เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ถึงปีการศึกษา ๒๕๖๗)

หากบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้สิ้นสุดไม่ว่าด้วยสาเหตุใด ไม่มีผลให้ต้องยกเลิกกิจกรรมความร่วมมือที่ได้ดำเนินการไปเรียบร้อยแล้ว หรืออยู่ระหว่างดำเนินการภายใต้บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันเป็นอย่างอื่น โดยทำเป็นลายลักษณ์อักษร

ทั้งนี้ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้แล้ว หากทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะดำเนินการต่อไป ให้ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรต่อไป

๕. สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

๕.๑ สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดนำมาใช้ในการดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ ย่อมเป็นกรรมสิทธิ์ของฝ่ายนั้น การนำทรัพย์สินทางปัญญา มาใช้งานตามบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ ไม่มีผลเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์หรือ สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาแต่อย่างใด

๕.๒ สำหรับสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นจากการดำเนินงานโครงการต่าง ๆ ภายใต้ บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ รวมถึงการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญา ดังกล่าว ให้เป็นไปตามข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย ซึ่งจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละโครงการเป็นราย กรณีไป

๖. การรักษาข้อมูลที่เป็นความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงดำเนินการอย่างเต็มความสามารถเพื่อเก็บรักษาความลับของข้อมูล ที่อีกฝ่ายหนึ่งแจ้งว่าเป็นข้อมูลลับ และป้องกันการละเมิดการใช้ การรั่วไหล ตามบันทึกความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ จากบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน และจะรายงานให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบทันที หากทราบว่ามีการละเมิดหรือข้อมูลดังกล่าวมีการรั่วไหลไปยังบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน และจะไม่นำความลับ ดังกล่าวไปหาประโยชน์ไม่ว่ากรณีใด ๆ เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากอีกฝ่ายหนึ่งก่อน

ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งจะเปิดเผยข้อมูลความลับได้ก็ต่อเมื่อได้รับการอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร จากฝ่ายที่เป็นเจ้าของข้อมูลความลับนั้น ยกเว้น เป็นกรณีการเปิดเผยโดยกฎหมาย คำสั่งศาล หน่วยงาน ของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย และ/หรือเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจตามกฎหมาย ทั้งนี้ฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูล ดังกล่าวต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายเจ้าของข้อมูลได้รับทราบถึงข้อกำหนด หรือคำสั่งดังกล่าว ก่อนที่จะดำเนินการเปิดเผยข้อมูลความลับนั้น

การรักษาความลับตามวรรคแรกและวรรคสองข้างต้น ให้มีผลตลอดระยะเวลาตามบันทึก ข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ และยังคงมีผลบังคับต่อไป แม้บันทึกข้อตกลงความเข้าใจ ว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้จะสิ้นสุดลงแล้ว

๗. การเปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือยกเลิก

การเปลี่ยนแปลง แก้ไข บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ ทั้งสองฝ่าย ต้องทำความตกลงร่วมกัน และจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร และหากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีความประสงค์ จะบอกเลิกความผูกพัน ตามบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือนี้ ก่อนครบกำหนดระยะเวลา ความร่วมมือ ต้องแจ้งให้อีกฝ่ายทราบ และยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน

๘. คำบอกกล่าว

บรรดาคำบอกกล่าวหรือเอกสารใด ๆ ของทั้งสองฝ่าย หากได้ส่งไปยังที่อยู่ที่ได้รับไว้ข้างต้นทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ ให้ถือเป็นการบอกกล่าวที่ถูกต้องโดยชอบด้วยกฎหมายและอีกฝ่ายหนึ่งได้รับแล้ว

บันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน โดยทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ เห็นว่าถูกต้องตามเจตนาทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างยึดถือบันทึกข้อตกลงความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือฉบับนี้ไว้ฝ่ายละ ๑ ฉบับ

“มหาวิทยาลัย”

“สมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา”

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขวัญหทัย ใจเปี่ยม)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงชื่อ

(ดร.สิทธิพงษ์ สิทธิภัทรประภา)

นายกสมาคมโรงแรมหาดใหญ่-สงขลา

ลงชื่อ

(นางนุชลี ทิพย์มณฑา)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ลงชื่อ

(นางสาวพิชวรรณ ครุอำโพธิ์)

กรรมการสมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณิชา ประสงค์จันทร์)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

คณะศิลปศาสตร์

ลงชื่อ

(นายชินันท์ สาครินทร์)

กรรมการสมาคมโรงแรมหาดใหญ่ - สงขลา

ลงชื่อ

(นางสาวเสวตฉัตร นาคะชาติ)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายสหกิจศึกษา

และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

คณะศิลปศาสตร์



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม
อาชีพบาร์ISTA

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ N/A

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ISTA

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ISTA

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาบริการเครื่องดื่ม

อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
1015	ตรวจคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน
1017	จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
1018	ปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ
1019	ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม
1023	ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่
1026	สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในการประกอบอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4 ต้องสามารถปฏิบัติงาน ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานการให้บริการหน้าร้านระดับ Junior barista ให้คำแนะนำในการเลือกเครื่องดื่มแก่ลูกค้าเพื่อส่งเสริมการขาย และปฏิบัติการชงและปรุงเครื่องดื่มตามเมนูหรือสูตรมาตรฐานของร้าน ตามความต้องการของลูกค้าหรือตามหลักการที่เป็นมาตรฐานของบาร์ISTA รักษาและควบคุมคุณภาพความสม่ำเสมอของรสชาติในการชงและปรุงเครื่องดื่ม ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ ปฏิบัติงานจัดเตรียมและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการชงและปรุงเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักการ และตรวจดูแลบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ให้สะอาดพร้อมใช้งาน จัดเตรียมสถานที่หรือพื้นที่ปรุงเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลที่ดีไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารและเครื่องดื่ม

ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน มีความรับผิดชอบและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี ปฏิบัติงานให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน อีกทั้งบุคคลจะต้องมีคุณลักษณะทั่วไปดังนี้

1. ความสามารถด้านการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงาน
2. ความสามารถด้านการทำงานเป็นทีม สนับสนุนและประสานงานเพื่อผลสำเร็จของงาน
3. ความสามารถด้านการคิด วิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และตัดสินใจเพื่อผลสำเร็จของงาน
4. ความสามารถด้านดิจิทัลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
5. ความรับผิดชอบในหน้าที่ และจริยธรรมในการปฏิบัติงานอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ขอเข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ “อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- 1.ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า 16 ปี บริบูรณ์ ณ วันที่ยื่นใบคำร้องขอรับการประเมิน
- 2.มีใบประกาศนียบัตร ใบรับรอง การศึกษาหรือฝึกอบรมที่ผ่านมาก่อนหน้านี้ที่ได้รับการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับงานบริการเครื่องดื่ม โดยเฉพาะเครื่องดื่มกาแฟ หรือ
- 3.เป็นผู้มีประสบการณ์ปฏิบัติงานระดับ Junior barista ในร้านกาแฟและเครื่องดื่มในลักษณะงานบริการเครื่องดื่มกาแฟ และในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับงานบริการหน้าร้าน ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยต้องแสดงหลักฐานเป็นใบรับรองผลงาน รับรองการปฏิบัติงาน ที่ออกให้โดยหน่วยงานต้นสังกัด โดยรับรองลักษณะงาน หน้าที่งาน ความรับผิดชอบ ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการเครื่องดื่ม
- 4.ผ่านการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาสำหรับผู้สัมผัสอาหารและได้รับใบรับรองจากการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการอนุญาต
- 5.ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ “อาชีพบาร์ISTA ระดับ 4” ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินหลักฐานหรือแบบทดสอบสมรรถนะตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ระดับ 4 ตามที่กำหนด โดยต้องผ่านหน่วยสมรรถนะบังคับทั้งหมด 6 หน่วย คือ หน่วยสมรรถนะ 1015 หน่วยสมรรถนะ 1017 หน่วยสมรรถนะ 1018 หน่วยสมรรถนะ 1019 หน่วยสมรรถนะ 1023 และ หน่วยสมรรถนะ 1026

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ทำงานในสาขาบริการเครื่องดื่มหรือทำหน้าที่และปฏิบัติงานในลักษณะงานเกี่ยวกับการงานบริการปรุงเครื่องดื่ม

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 1015 ตรวจคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน
- 1017 จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
- 1018 ปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ
- 1019 ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม
- 1023 ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่
- 1026 สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 18/05/2565

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาและยกระดับธุรกิจกาแฟและธุรกิจบริการเครื่องดื่มกาแฟที่แข่งขันได้ในระดับสากล	10	จัดการธุรกิจกาแฟและพัฒนาการให้บริการด้วยบาร์ิสต้ามืออาชีพ	101	จัดการธุรกิจและบริการร้านกาแฟ
			102	ให้บริการและพัฒนาเครื่องดื่มจากกาแฟ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 18/05/2565

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
101	จัดการธุรกิจและบริการร้านกาแฟ	1015	ตรวจสอบคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน	1015.1	ตรวจสอบวัตถุดิบที่ใช้ภายในร้านสามารถคัดแยกและปฏิเสธวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานของร้าน
				1015.2	จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องเพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ
				1015.3	จัดการพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถเบิกจ่ายวัตถุดิบได้สะดวก และถูกต้อง
		1017	จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ	1017.1	ทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการในร้านและนอกร้านพร้อมให้บริการ
				1017.2	จัดเก็บ ทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ระหว่างให้บริการ
				1017.3	ตรวจสอบพื้นที่ให้บริการทั้งภายในร้านและนอกร้านให้ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัยทั้งของลูกค้าและตนเอง
				1017.4	ทำความสะอาดภาชนะ ให้ถูกสุขลักษณะ
		1018	ปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ	1018.1	เตรียมพร้อมเรื่องข้อมูลเมนูใหม่ เครื่องมืออุปกรณ์และเงินสำรองทอน รวมถึงการแต่งกายที่เรียบร้อยสะอาดถูกสุขลักษณะพร้อมให้บริการ
				1018.2	รับออเดอร์ แนะนำการขาย บันทึกตรวจสอบรายการคำสั่งซื้อ คิดเงิน-ทอนเงินได้อย่างถูกต้องตรงตามคำสั่งซื้อพร้อมทั้งให้ใบเสร็จ
				1018.3	ตรวจนับเงินยอดขาย และสรุปการขายได้อย่างถูกต้อง
				1018.4	สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการบันทึกรับคำสั่งซื้อหรือรับชำระเงินได้อย่างถูกต้อง
		1019	ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม	1019.1	ตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้เพียงพอและพร้อมใช้
				1019.2	ความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะตามหลักสุขาภิบาล
				1019.3	จัดเก็บและดูแลรักษาความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะตามหลักสุขาภิบาล
102	ให้บริการและพัฒนาเครื่องดื่มจากกาแฟ	1023	ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่	1023.1	เตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ
				1023.2	ชงช็อตกาแฟด้วย เครื่องชงเอสเพรสโซ่ (Espresso Machine)
				1023.3	ปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟร้อน
				1023.4	เมนูเครื่องดื่มกาแฟเย็นแบบใส่น้ำแข็ง

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
102	ให้บริการและพัฒนาเครื่องดื่มจากกาแฟ	1023	ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่	1023.5	ปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟเย็นแบบปั่น (Smoothie)
				1023.6	ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด
				1023.7	บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์
		1026	สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม	1026.1	เตรียมนมสด และภาชนะในการสร้างโฟมนม
				1026.2	ทำการสร้างโฟมนม ด้วยกรรมวิธีมาตรฐาน

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1015
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะตรวจคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน
3. ทบพวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการตรวจรับวัตถุดิบด้านคุณภาพ และจัดเก็บแช่ตู้แช่เพื่อคงคุณภาพความสดใหม่ตรวจสอบวัตถุดิบในร้านกาแฟให้พร้อมใช้ได้สะดวก เตรียมพื้นที่การจัดเก็บให้เพียงพอ จัดแยกประเภทวัตถุดิบให้เหมาะสม ป้องกันการเสื่อมสภาพ และสามารถหยิบมาใช้ได้สะดวก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1015.1 ตรวจรับวัตถุดิบที่ใช้ภายในร้านสามารถคัดแยก และปฏิเสธวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานของร้าน	1.ตรวจสอบคุณภาพและจำนวนของวัตถุดิบตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานของร้านก่อนรับวัตถุดิบเข้าร้าน 2.คัดแยกวัตถุดิบตามประเภทหรือตามบัญชีรายการของร้าน 3.รายงานและส่งคืนวัตถุดิบที่ไม่ได้ตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานของร้าน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1015.2 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องเพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ	1.กำหนดและจัดเตรียมพื้นที่สำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภทอย่างเหมาะสมและสะดวกต่อการใช้งาน 2.กำหนดและเลือกใช้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการจัดเก็บวัตถุดิบตามข้อเสนอแนะของผลิตภัณฑ์ เพื่อคงคุณภาพและความสดใหม่ 3.ควบคุมสภาพแวดล้อมของการจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสภาพของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1015.3 จัดการพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถเบิกจ่ายวัตถุดิบได้สะดวก และถูกต้อง	1.กำหนดพื้นที่และภาชนะในการจัดเก็บอย่างชัดเจนพร้อมมีป้ายชื่อกำกับ และมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน 2.จัดเรียงวัตถุดิบด้วยระบบการจัดเก็บแบบ “First in First out (FIFO)” สำหรับหมุนเวียนใช้งานวัตถุดิบ เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1.สามารถใช้สอยดาประเมินแยกแยะคุณภาพของสินค้าหรือวัตถุดิบที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของร้านได้
- 2.สามารถระบุและแยกแยะประเภทของสินค้าและวัตถุดิบตามบัญชีรายการของร้าน
- 3.สามารถใช้หลักการจัดการพื้นที่ 5 ส. และสุขาภิบาลร้านอาหาร ในการเตรียมพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1.ความรู้เกี่ยวกับประเภท และลักษณะคุณภาพที่ดีของวัตถุดิบและสินค้าที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานของร้าน
- 2.ความรู้เกี่ยวกับเอกสารการลงบันทึกการรับสินค้า และส่งคืนหากสินค้าหรือวัตถุดิบนั้นไม่ได้ตามมาตรฐานของร้าน
- 3.ความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสมกับวัตถุดิบตามคำแนะนำจากผู้ผลิต อาทิ วันผลิตและ วันหมดอายุของวัตถุดิบ
- 4.ความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการพื้นที่ 5 ส. และการจัดการสุขาภิบาลร้านอาหารความรู้เกี่ยวกับ...

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- 1.แสดงการจัดเก็บวัตถุดิบและสินค้าภายในร้านให้เรียบร้อยตามหลักการจัดการพื้นที่ 5 ส. และสุขาภิบาลร้านอาหาร
- 2.ใช้หลักการจัดเก็บแบบ First In First Out (FIFO)
3. ใ้รับรองผลจากแบบประเมินผลการสัมภาษณ์
- 4.แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- 1.ระบุหรืออธิบายการแยกประเภทวัตถุดิบ
- 2.อธิบายหลักการจัดการพื้นที่ 5 ส. และสุขาภิบาลร้านอาหาร
- 3.อธิบายหลักการจัดเก็บแบบ First In First Out (FIFO)
- 4.วุฒิปัตร ประกาศนียบัตร หรือใบรับรองผลการศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับงาน...
- 5.ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แฟ้มสะสมผลงาน
- 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน ตรวจสอบคุณภาพและจัดเก็บวัตถุดิบในร้าน...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

“First In First Out (FIFO)” หมายถึง...ระบบการจัดเรียงสินค้าให้สะดวกต่อการใช้งานภายในร้านโดย ยึดหลักการจัดเรียงสินค้า ตามวันรับเข้าหรือวันหมดอายุของสินค้า โดยนำมาใช้งานก่อนเสมอ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

- 1) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 2) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1017
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านค้ากาแฟให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการทำทำความสะอาด และตรวจสอบพื้นที่ให้บริการจุดต่าง ๆ ในร้าน ให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยสำหรับลูกค้าและตนเองตามข้อบังคับหรือประกาศตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม อาทิ กฎกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1017.1 ทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการในร้านและนอกร้านพร้อมให้บริการ	1.เก็บและกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลภายในและภายนอก้านเป็นประจำทุกวัน 2.ทำความสะอาดพื้นที่ภายในร้านด้วยการกวาดพื้น เช็ดถูพื้นด้วยสารทำความสะอาด 3.สวมอุปกรณ์ป้องกันขณะปฏิบัติงานและทำความสะอาดร่างกายทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1017.2 จัดเก็บ ทำความสะอาด โต๊ะ เก้าอี้ระหว่างให้บริการ	1.จัดโต๊ะและเก้าอี้ในพื้นที่ให้บริการลูกค้าให้พร้อมใช้งานและทำความสะอาด 2.จัดเก็บภาชนะสิ่งของบนโต๊ะและทำความสะอาดหลังลูกค้าใช้บริการแล้วภายใน 5 นาที	การสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
1017.3 ตรวจสอบพื้นที่ให้บริการทั้งภายในร้านและนอกร้าน ให้ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัยทั้งของลูกค้าและตนเอง	1.ตรวจทำความสะอาดพื้นที่ภายในร้านทุก 1 ชั่วโมง 2.สวมอุปกรณ์ป้องกันและทำความสะอาดร่างกายทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1017.4 ทำความสะอาดภาชนะ ให้ถูกสุขลักษณะ	1.ล้าง ทำความสะอาดภาชนะ (แก้ว จาน ช้อน ส้อม) ด้วยน้ำยาจัดคราบ ล้างด้วยน้ำสะอาด และเช็ดแห้งด้วยผ้าสะอาด 2.จัดเก็บภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วให้ถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถเลือกและใช้อุปกรณ์ป้องกันขณะปฏิบัติงานและทำความสะอาดร่างกายทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน
2. สามารถจัดเก็บภาชนะ เครื่องมืออุปกรณ์ ที่ทำความสะอาดแล้วให้ถูกสุขลักษณะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับ กฎกระทรวงสาธารณสุข ประกาศว่าด้วย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของ กองสุขาภิบาลอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการทำความสะอาด ภาชนะ เครื่องมืออุปกรณ์ ที่ใช้งานในร้านอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับจัดโต๊ะและเก้าอี้ในพื้นที่ให้บริการลูกค้าให้สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
4. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์และสารทำความสะอาดสำหรับร้านอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการสวมอุปกรณ์ป้องกันและการรักษาความสะอาดขณะปฏิบัติงาน
2. พื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ของร้านอาหารมีความสะอาดอยู่ตลอดเวลา
3. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
4. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ระบุหรืออธิบาย...
2. อธิบายหลักการ...
3. อธิบายหลักการวิธีใช้งาน
4. วุฒิบัตร ประกาศนียบัตร หรือใบรับรองผลการศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับงาน...
5. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แฟ้มสะสมผลงาน
- 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ค) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน

....จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านค้าเพื่อให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

ปฏิบัติตามข้อบังคับหรือประกาศตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม อาทิ กฎกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

- 1) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 2) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1018
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการสื่อสารกับลูกค้าเพื่อแนะนำเมนูเครื่องดื่มด้วยความสุภาพ แต่งกายเรียบร้อยสะอาดถูกสุขลักษณะ ให้ข้อมูลสำหรับเมนูใหม่ บันทึกรับ-จอง สั่งซื้อ ตรวจสอบรายการคำสั่งซื้อและคิดคำนวณค่าเครื่องดื่ม ค่าบริการ ใช้เครื่องคำนวณได้อย่างถูกต้อง และแจ้งกับลูกค้าด้วยความสุภาพ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1018.1 เตรียมพร้อมเรื่องข้อมูลเมนูใหม่ เครื่องมืออุปกรณ์ และเงินสำรองทอน รวมถึงการแต่งกายที่เรียบร้อยสะอาดถูกสุขลักษณะพร้อมให้บริการ	1.ทบทวนตรวจสอบรายการเมนูเครื่องดื่มและให้คำแนะนำเครื่องดื่มและโปรโมชั่นแก่ลูกค้า 2.ตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์บันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงินให้พร้อมใช้งานทุกครั้งที่เริ่มทำงาน 2.ตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์บันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงินให้พร้อมใช้งานทุกครั้งที่เริ่มทำงาน	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1018.2 รับออเดอร์ แนะนำการขาย บันทึก ตรวจสอบรายการคำสั่งซื้อ คิดเงิน-ทอนเงินได้อย่างถูกต้องตรงตามคำสั่งซื้อ พร้อมทั้งให้ใบเสร็จ	1.กล่าวทักทายต้อนรับลูกค้าด้วยน้ำเสียงสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส และกล่าวขอบคุณลูกค้าทุกครั้งหลังให้บริการ 2.สอบถามความต้องการของลูกค้าในการสั่งเครื่องดื่มและแนะนำโปรโมชั่นหรือเมนูเครื่องดื่มใหม่ให้กับลูกค้า 3.บันทึกรายการได้อย่างครบถ้วนตามคำสั่งซื้อ (จดบันทึก / เลือกรายการในเมนูเครื่อง POS) และทวนคำสั่งซื้อให้ลูกค้าฟังซ้ำอีกครั้ง เพื่อความถูกต้อง 4.คำนวณและแจ้งยอดชำระเงิน รับ-ทอนเงินได้อย่างถูกต้อง พร้อมทั้งให้ใบเสร็จ	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1018.3 ตรวจนับเงินยอดขาย และสรุปการขายได้อย่างถูกต้อง	1.ตรวจนับเงินยอดขาย และบันทึก จัดเก็บ ระหว่างวัน เพื่อส่งมอบได้อย่างถูกต้องครบถ้วน 2.รายงานผลยอดขายและรายได้ประจำวันให้ตรงตามบันทึกการขายการสั่งซื้อประจำวัน	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1018.4 สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการบันทึกคำสั่งซื้อ หรือรับชำระเงินได้อย่างถูกต้อง	1.ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการบันทึกคำสั่งซื้อ คิดคำนวณเงินได้อย่างถูกต้องและชำนาญ 2.ให้บริการลูกค้าในการรับชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์ (E - Payment) อาทิ บัตรเครดิต บัตรเดบิตเงิน และ QR Payment ได้โดยไม่ผิดพลาด	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถตรวจสอบรายการเมนูเครื่องดื่มและแนะนำเครื่องดื่มและโปรโมชั่นแก่ลูกค้า
2. สามารถตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์บันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงินให้พร้อมใช้งาน
3. สามารถใช้เครื่องมือในการบันทึกคำสั่งซื้อ อาทิ POS- Point of Sales เป็นต้น
4. สามารถจัดทำรายงานบันทึกยอดขาย รายได้ และตรวจนับเงินสำรองตอนประจำวันของร้าน
5. สามารถใช้งานเครื่องรับชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์ (E - Payment)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับรายการเมนูเครื่องดื่มและโปรโมชั่นของร้าน
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานเครื่องมืออุปกรณ์บันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงิน
3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือในการบันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงิน อาทิ POS- Point of Sales เป็นต้น
4. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการบริการของแคชเชียร์
5. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการยอดขายระหว่างวันของร้าน
6. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายงานยอดขายและรายได้ประจำวัน
7. ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานเครื่องรับชำระเงินอิเล็กทรอนิกส์ (E - Payment)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการให้บริการและใช้เครื่องมือในการบันทึกคำสั่งซื้อ
2. แสดงการให้บริการด้วยการสื่อสารที่สุภาพ
3. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
4. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. อธิบายหลักการให้บริการที่ติดต่อลูกค้าและการสร้างยอดขาย
2. อธิบายหลักการใช้เครื่องมือบันทึกคำสั่งซื้อและคำนวณเงิน อาทิ POS- Point of Sales
3. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ควรประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แฟ้มสะสมผลงาน
- 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงานปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

1) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน

2) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1019
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถใช้และดูแลรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะ สำหรับเตรียมวัตถุดิบและชงปรุงเครื่องดื่ม ให้พร้อมใช้งาน สะอาดถูกสุขลักษณะตามข้อบังคับหรือประกาศตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม อาทิ กฎกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1019.1 ตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้เพียงพอและพร้อมใช้	1.สำรวจจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้ครบถ้วนตามรายการบัญชีของร้านค้า 2.ตรวจสอบสภาพเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้สะอาดและพร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1019.2 ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะตามหลักสุขาภิบาล	1.ทำความสะอาดเครื่องมือตามคู่มือผู้ผลิต 2.ทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะ ด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดเพื่อเช็ดจัดคราบสกปรกและคราบน้ำยาล้างจานให้สะอาดและผึ่งให้แห้ง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1019.3 จัดเก็บและดูแลรักษาทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะตามหลักสุขาภิบาล	1.กำหนดตารางทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะเป็นรายวัน รายสัปดาห์ รายเดือน 2.จัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะหลังจากทำความสะอาดให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล 3.ตรวจสอบความสะอาดและการจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะ ตามคำแนะนำของหัวหน้างาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถนับจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้ครบถ้วนตามรายการบัญชีของร้านค้า
2. สามารถตรวจสอบสภาพเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะให้สะอาดและพร้อมใช้งาน
3. สามารถทำความสะอาดเครื่องมือตามคู่มือผู้ผลิต
4. สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะ ด้วยสารทำความสะอาด และน้ำสะอาดเพื่อจัดเก็บสกรปรกและผึ่งให้แห้ง
5. สามารถกำหนดตารางทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะ เป็นรายวัน รายสัปดาห์ รายเดือน
6. สามารถจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะหลังจากทำความสะอาดให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานและการบำรุงรักษาของเครื่องมืออุปกรณ์และภาชนะตามคู่มือผู้ผลิต

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เครื่องมืออุปกรณ์ภายในร้านมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยพร้อมใช้งาน
2. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
3. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. อธิบายหลักสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
2. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 2) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน

....ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสอบข้อเขียน

การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

“เครื่องมือในการชงและปรุงเครื่องดื่ม” หมายถึง เครื่องในการสกัดกาแฟ เช่น Espresso Machine เครื่องไซฟอน เครื่องบดเมล็ดกาแฟ เครื่องปั่นเครื่องดื่ม เป็นต้น

“อุปกรณ์ในการชงและปรุงเครื่องดื่ม” ได้แก่

1. ต้มชงกาแฟสำหรับเครื่องเอสเปรสโซ
2. Temper
3. ถ้วยตวงผสม
4. แก้วช็อค
5. Picher
6. Thermometer
7. ซ้อนตักโฟมนม
8. ซ้อนด้ามยาว

9.นาฬิกาจับเวลา

10.Knock Box

11. เครื่องชั่งน้ำหนัก

12. ผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาด

14.ที่ดักน้ำแข็ง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

3) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน

4) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1023
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการชงและปรุงเครื่องดื่มร้อน – เย็น – บัน จากกาแฟ ตามเมนูหรือสูตรมาตรฐานของร้านหรือตามคำสั่งซื้อลูกค้า การจัดเตรียมผงกาแฟ (การบด) และสกัดช็อคกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ภาชนะในการชงและปรุงที่สะอาด ใช้อัตตฤติบและสูตรการชงปรุงตามมาตรฐาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1023.1 เตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ	1.เลือกและใช้เมล็ดกาแฟที่สดใหม่ตามมาตรฐานของร้านให้เพียงพอต่อการใช้เพื่อคงความสดใหม่ด้วยการปิดปากภาชนะจัดเก็บเมล็ดกาแฟให้สนิท 2.ทำความสะอาดโถกาแฟของเครื่องบดก่อนและหลังทำงานทุกครั้ง 3.ปรับตั้งเครื่องบดเพื่อให้ได้ขนาดผงกาแฟตามข้อกำหนดของร้านหรือตามรสชาติที่ต้องการ 4.นำผงกาแฟที่บดแล้วออกจากโถเครื่องบดไม่เก็บคาโถบดและต้องไม่วางผงกาแฟในที่ร้อนหรือเก็บในตู้แช่เย็น 5.บดไล่ผงกาแฟเก่าในโถบดออกทุกครั้งเมื่อต้องเปลี่ยนขนาดการบดผงกาแฟ 6.ตรวจดูแลรักษาทำความสะอาดเครื่องบดให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ แจ้งหรือรายงานทันทีเมื่อเครื่องบดชำรุด	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1023.2 ชงช็อตกาแฟด้วย เครื่องชงเอสเพรสโซ่ (Espresso Machine)	1.ตรวจสอบเครื่องชงเอสเพรสโซ่ให้พร้อมใช้งานการปฏิบัติงานทุกครั้ง 2.ตรวจสอบระดับน้ำและคุณภาพน้ำในเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ว่ามีน้ำเพียงพอและเป็นน้ำสะอาด 3.ตรวจสอบแรงดันของเครื่องชงเอสเพรสโซ่ให้อยู่ระหว่าง 8 – 10 BAR และอุณหภูมิน้ำให้ร้อนที่ระหว่าง 88 - 95 องศาเซลเซียส โดยตรวจสอบกับคู่มือการใช้งานจากผู้ผลิต 4.ตวงผงกาแฟตามช็อตกาแฟเอสเพรสโซ่ที่ต้องการลงในกานชงแล้วกด (Tamping) ด้วยแรงมือให้ผงกาแฟเรียบเสมอดีระนาบ 5.ชงช็อตกาแฟเอสเพรสโซ่ โดยปรับขนาดผงกาแฟ การกดผงกาแฟในกานชง ปริมาณผงกาแฟ ให้สัมพันธ์กับเวลาและแรงดันของเครื่องชงเพื่อให้ได้ “เพอร์เฟกช็อต (Perfect shot)” 6.ทำความสะอาดกานชงและตะแกรงชงก่อนบรรจุผงกาแฟในใหม่ทุกครั้ง 7.ตรวจดูแลรักษาทำความสะอาดกานชงและเครื่องชงเอสเพรสโซ่ ให้สะอาดและพร้อมใช้อยู่เสมอ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1023.3 ปรงเมนูเครื่องดื่มกาแฟร้อน	1.เลือกและเตรียมภาชนะตามปริมาณบรรจุเมนูกาแฟร้อนและอุณหภูมิทุกครั้ง 2.ปรงเครื่องดื่มร้อนที่เป็น “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” และเมนูพิเศษของร้านค้าได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1023.4 เมนูเครื่องดื่มกาแฟเย็นแบบใส่น้ำแข็ง	1.เลือกและเตรียมภาชนะตามปริมาณบรรจุเมนูกาแฟเย็น 2.ปรงเครื่องดื่มเย็นที่เป็น “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” และเมนูพิเศษของร้านค้าได้ 3.ตรวจสอบและป้องกันปนเปื้อนในภาชนะจัดเก็บน้ำแข็งเพื่อให้มีน้ำแข็งที่สะอาดใช้เพียงพอภายในร้าน 4.ใช้ถ้วยชงและปรงเครื่องดื่มที่สะอาดโดยต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1023.5 ปรงเมนูเครื่องดื่มกาแฟเย็นแบบปั่น (Smoothie)	1.เลือกและเตรียมภาชนะตามปริมาณบรรจุเมนูกาแฟเย็นแบบปั่น 2.ปรงเครื่องดื่มเย็นแบบปั่นที่เป็น “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็นแบบปั่น” และเมนูพิเศษของร้านค้า 3.ตวงและเตรียมปริมาณน้ำแข็งให้เพียงพอตามคำสั่งซื้อ 4.ตรวจสอบและปรับตั้งค่าความเร็วของเครื่องปั่น ตามฟังก์ชันที่กำหนดในคู่มือการใช้งานของผู้ผลิต 5.ทำความสะอาดโถปั่นและเช็ดทำความสะอาดทุกครั้งอย่างสม่ำเสมอ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1023.6 ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด	1.ตรวจสอบ ทำความสะอาด และบำรุงรักษา เครื่องมืออุปกรณ์ทุกอย่างให้สะอาดและพร้อมใช้งานทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน 2.ตรวจสอบ ทำความสะอาด และเช็ดทำความสะอาด พื้นที่บาร์ให้ถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1023.7 บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	1.ถอด - ประกอบ เครื่องปั้นเพื่อทำความสะอาดตามคู่มือการใช้งานของผู้ผลิต 2.ตรวจสอบและบำรุงรักษา เครื่องปั้นตามคู่มือการใช้งานของผู้ผลิต 3.รายงานหรือส่งซ่อมทันทีเมื่อพบการทำงานที่ผิดปกติของเครื่องปั้น	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถระบุประเภท ชนิด ระดับคุณภาพเมล็ดกาแฟและเลือกใช้ตามลักษณะรสชาติของร้านได้
2. สามารถใช้และปรับตั้งเครื่องบดผงกาแฟ
3. สามารถใช้สายตาในการประเมินขนาดผงกาแฟที่บดและปรับเครื่องบดให้ได้ขนาดตามต้องการ
4. สามารถประยุกต์หลักสุขลักษณะสำหรับผู้สัมผัสอาหารในการปฏิบัติงานสามารถ
5. สามารถใช้และปรับตั้งค่าการทำงานของเครื่องชงเอสเพรสโซ่
6. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ได้ครบทุกขั้นตอน
7. สามารถปรับตัวแปรการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้ “เพอร์เฟคช็อต (Perfect shot)”
8. สามารถทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ชงเอสเพรสโซ่ในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน
9. สามารถเลือกใช้และเตรียมภาชนะและบรรจุภัณฑ์สำหรับการเสิร์ฟเครื่องดื่มกาแฟร้อน
10. สามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับปรุงเครื่องดื่มตามสูตรการปรุงและส่วนผสมตามเมนูมาตรฐาน
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการปรุงรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟตาม “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” และ “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็นแบบปั่น”
12. สามารถใช้และปรับตั้งเครื่องปั่นในการปั่นน้ำแข็งได้อย่างปลอดภัยและทำความสะอาดเครื่องปั่นให้ถูกสุขลักษณะ
13. สามารถใช้สายตาสารวจพื้นที่เพื่อตรวจสอบความสะอาดของร้านตามหลักสุขาภิบาลร้านอาหาร
14. สามารถใช้อุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาดได้เหมาะสมกับพื้นที่
15. สามารถใช้สายตาดูตรวจประเมินสภาพการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าเบื้องต้น
16. สามารถถอด - ประกอบ ชิ้นส่วนของเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วยมือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับประเภทและชนิดของเมล็ดกาแฟสำเร็จ
2. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบเครื่องปรุงรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟ
3. ความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของขนาดผงกาแฟที่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ
4. ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบหลักการทำงานของเครื่องบด
5. ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบและหลักการทำงานของเครื่องชงเอสเพรสโซ่
6. ความรู้เกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการชงกาแฟเอสเพรสโซ่
7. ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยและตัวแปรการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้ “เพอร์เฟคช็อต (Perfect shot)”
8. ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขลักษณะสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
9. ความรู้เกี่ยวกับภาชนะที่ใช้ในการบรรจุเครื่องดื่ม
10. ความรู้เกี่ยวกับสูตรการปรุงและส่วนผสมของ “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” และ “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็นแบบปั่น”
11. ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำงานและส่วนประกอบของเครื่องปั่น
12. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในพื้นที่บาร์เครื่องดื่ม สำหรับการชงและปรุงเครื่องดื่ม
13. ความรู้เกี่ยวกับการจัดพื้นที่บาร์เครื่องดื่ม
14. ความรู้เกี่ยวกับหลักการตรวจประเมินสภาพการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการระบุหรือแยกประเภทเมล็ดกาแฟสำเร็จ
2. แสดงการใช้และปรับตั้งเครื่องบดผงกาแฟและประเมินขนาดผงกาแฟที่บดและปรับเครื่องบดให้ได้ขนาดตามต้องการ
3. แสดงการปฏิบัติงานตามหลักคุณลักษณะสำหรับผู้สัมผัสอาหารในการปฏิบัติงาน
4. แสดงการใช้และปรับตั้งการทำงานของเครื่องชงเอสเพรสโซ่และปฏิบัติตามขั้นตอนการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ได้ครบทุกขั้นตอนให้ได้ “เพอร์เฟกต์ช็อต (Perfect shot)”
5. แสดงการทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ชงเอสเพรสโซ่ในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน
6. แสดงการเสิร์ฟเครื่องดื่มด้วยภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเมนูเครื่องดื่ม
7. แสดงการใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับปรุงเครื่องดื่ม
8. แสดงการปฏิบัติตามขั้นตอนการปรุงรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟตาม “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” และ “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็นแบบปั่น”
9. แสดงการใช้และปรับตั้งเครื่องปั่นในการปั่นน้ำแข็งได้อย่างปลอดภัยและทำความสะอาดเครื่องปั่นให้ถูกคุณลักษณะ
10. แสดงการทำทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาดบนพื้นที่บาร์เครื่องดื่มของร้านตามหลักสุขาภิบาลร้านอาหาร
11. แสดงการถอด – ประกอบ ชิ้นส่วนของเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วยมือเพื่อทำความสะอาด
12. ใ้รับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
13. ใ้รับรองสมรรถนะและประสบการณ์การปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่าน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. อธิบายหรือระบุประเภทและชนิดของเมล็ดกาแฟสำเร็จและวัตถุดิบเครื่องปรุงรสชาติของเครื่องดื่มกาแฟ
2. อธิบายหรือระบุความสัมพันธ์ของขนาดผงกาแฟที่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ
3. อธิบายหรือระบุส่วนประกอบและหลักการทำงานของเครื่องบด, เครื่องชงเอสเพรสโซ่ และเครื่องปั่น
4. อธิบายหลักการและขั้นตอนการชงกาแฟเอสเพรสโซ่
5. อธิบายหรือระบุปัจจัยและตัวแปรการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้ “เพอร์เฟกต์ช็อต (Perfect shot)”
6. อธิบายหรือระบุหลักคุณลักษณะสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
7. อธิบายหรือระบุประเภท ชนิด และขนาดบรรจุของภาชนะที่ใช้ในการบรรจุเครื่องดื่ม
8. อธิบายหรือระบุสูตรการปรุงและส่วนผสมของ “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” และ “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็นแบบปั่น”
9. อธิบายหรือระบุหลักการจัดพื้นที่บาร์เครื่องดื่ม
10. อธิบายหรือระบุวิธีการตรวจประเมินสภาพการใช้งานและบำรุงรักษา เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าเบื้องต้น
11. วุฒิบัตร ประกาศนียบัตร หรือใ้รับรองผลการศึกษา การฝึกอบรมในสาขาที่เกี่ยวข้องกับงานบริการเครื่องดื่ม
12. ใ้รับรองผลจากการประเมินความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แฟ้มสะสมผลงาน
- 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานของหน่วยสมรรถนะนี้คือให้บุคคลผู้ประกอบอาชีพสามารถชงกาแฟเอสเพรสโซ่และปรุงเครื่องดื่มร้อน – เย็น – ปั่น จากกาแฟเอสเพรสโซ่ตามเมนูหรือสูตรมาตรฐาน โดยต้องแสดงการใช้เครื่อง Espresso machine ในการสกัดช็อตกาแฟ การใช้เครื่องบดเมล็ดกาแฟเพื่อเตรียมผงกาแฟ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ภาชนะในการชงและการปรุงที่สะอาด ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชาติอย่างประหยัดและคุ้มค่า การจัดการพื้นที่บาร์เครื่องดื่มให้สะอาดถูกสุขลักษณะโดยในขณะปฏิบัติงานต้องแต่งกายให้สะอาดตามหลักคุณลักษณะสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน ชงและปรุงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่ โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิคการสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. “เพอร์เฟกต์ช็อต (Perfect shot)” หมายถึง ช็อตการชงกาแฟที่หน้ากาแฟที่มีคุณภาพใน 3 ด้าน 1) สีสม่ำเสมอ 2) รสเข้มข้นกลมกล่อม 3) ฟองครีมสีน้ำตาลทองลอยด้านบน

(Crema

2. “Espresso machine” หมายถึง เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่แบบแรงดันน้ำร้อนดันผ่านผงกาแฟแล้วสกัดเป็นน้ำกาแฟ
3. กาแฟ 1 ซื้ดใช้ผงกาแฟน้ำหนัก 9 กรัม ชงได้น้ำกาแฟ 30-45 มล. (1-1.5 ออนซ์) หรือกาแฟ 2 ซื้ดใช้ผงกาแฟน้ำหนัก 18 กรัมได้น้ำกาแฟ 60-100 มล. (2 ออนซ์)
4. กาแฟ 1 ซื้ดใช้ผงกาแฟน้ำหนัก 8 - 10 กรัม ชงได้น้ำกาแฟ 25-35 มล. หรือกาแฟ 2 ซื้ดใช้ผงกาแฟน้ำหนัก 16 - 20 กรัมได้น้ำกาแฟ 50-70 มล.
5. “เมนูมาตรฐานกาแฟร้อน” มีทั้งสิ้น 5 เมนู คือ

- 1) Espresso
- 2) Americano
- 3) Cappuccino Cafe
- 4) Latte Cafe
- 5) Mocha Cafe

6. “เมนูมาตรฐานกาแฟเย็น” มีทั้งสิ้น 4 เมนู คือ

- 1) Americano
- 2) Cappuccino Cafe
- 3) Latte Cafe
- 4) Mocha Cafe

7. “เมนูมาตรฐานกาแฟปั่น” มีทั้งสิ้น 2 เมนู คือ

- 1) Latte Cafe
- 2) Mocha Cafe

(ค) รายการวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อหน่วยสมรรถนะนี้

วัสดุ/วัตถุดิบ

1. เมล็ดกาแฟที่คั่วสำเร็จ
2. น้ำเชื่อม หรือ เครื่องปรุงรส
3. โฟมนม
4. น้ำแข็ง

เครื่องมืออุปกรณ์

1. เครื่องชงเอสเปรสโซ่
2. เครื่องบดเมล็ดกาแฟ
3. เครื่องปั่นหรือเครื่องผสม
4. ภาชนะ ถ้วยกาแฟขนาดบรรจุ
5. อุปกรณ์ทำความสะอาด
6. ผ้าสะอาดสำหรับเช็ดแห้ง
7. แปรงทำความสะอาดก้นชงและตะแกรง

หมายเหตุ : ในการประเมินทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงาน สามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เพิ่มเติมหรือทดแทนกันได้นอกเหนือจากที่กำหนด เพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การปฏิบัติงานตามหน่วยสมรรถนะนี้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

3) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน

การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1026
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสร้างโพนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการเตรียมนมสดและสร้างโพนม ให้ได้โพนมที่มีเนื้อละเอียดเหมาะสมสำหรับปรุงเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
ภาชนะในการสร้างโพนมที่สะอาด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1026.1 เตรียมนมสด และภาชนะในการสร้างโพนม	1.จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการสร้างโพนมให้อยู่ในสภาพที่สะอาดและพร้อมใช้งาน 2.ใช้นมสดที่มีคุณภาพและผ่านการแช่ให้เย็นจัดที่อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1026.2 ทำการสร้างโพนม ด้วยกรรมวิธีมาตรฐาน	1.เตรียมภาชนะหรือเหยือกนมที่สะอาดและเย็นอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 2.อุณหภูมิและโพนมที่ใช้ในการเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ผ่านการสตริมจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 55-65 องศาเซลเซียส 3.อุณหภูมิและโพนมที่ใช้ในการเสิร์ฟเครื่องดื่มเย็นจะต้องอุณหภูมิที่เมื่อใส่เครื่องดื่มแล้วไม่ทำให้น้ำแข็งละลาย 4.โพนมที่ได้ต้องเพียงพอต่อการทำเครื่องดื่มตามคำสั่งซื้อโดยเหลือนมให้น้อยที่สุด 5.โพนมที่ได้ต้องมีคุณภาพได้แก่ มีความหนานุ่ม ฟองละเอียด มั่นวาว	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถสร้างสร้างโฟมในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานของร้านได้
2. สามารถเลือกและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ขณะในการสร้างโฟม
3. สามารถอธิบายหลักการจัดเก็บนมสดเพื่อให้คงสภาพที่เหมาะสมต่อการสร้างโฟมได้
4. สามารถตรวจเช็คความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสมต่อการสร้างโฟมตามกรรมวิธีมาตรฐาน
5. สามารถจัดทำให้นมมีคุณลักษณะของโฟมที่เหมาะสมในการทำเครื่องดื่มต่างๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

8. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมภาชนะและคุณลักษณะที่เหมาะสมของนมสดที่ใช้ในการสร้างโฟม
9. ความรู้เกี่ยวกับหลักการสร้างโฟมด้วยกรรมวิธีมาตรฐาน
10. ความรู้เกี่ยวกับหลักการและลักษณะของการสร้างโฟมที่ดีและเหมาะสมต่อการทำเครื่องดื่มแต่ละประเภท...

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดเป็นข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการเตรียมนมสดและสร้างโฟมที่มีคุณภาพ
2. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
3. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ระบุหรืออธิบายลักษณะนมสดที่ดีสำหรับสร้างโฟมที่มีคุณภาพ
2. วุฒิบัตร ประกาศนียบัตร หรือใบรับรองผลการศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับงาน...
3. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

- 1) แฟ้มสะสมผลงาน
- 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ข) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงานสร้างโฟมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ค) คำอธิบายรายละเอียด

โฟมที่มีคุณภาพ หมายถึง ลักษณะของชั้นโฟมที่จะต้องมึลักษณะที่ เนียนละเอียด หนานุ่ม มันวาว ยืดหยุ่น และเกาะตัวได้ดี

กรรมวิธีมาตรฐานการทำโฟม

1. สร้างโฟมด้วยเครื่องเอสเพรสโซ
- 1.1 จัดเตรียมเหยือกสตรีนม และนมสด ที่สะอาดและผ่านการแช่เย็นมา ที่นมจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 2-4 องศาเซลเซียส
- 1.2 ทำการตวงนมในปริมาณ ½ ของเหยือกนม
- 1.3 ตรวจเช็คแรงดันไอน้ำของเครื่องชงให้มีแรงดันอยู่ที่ 1-1.2 Bar ก่อนสตริม
- 1.4 ใส่เทอร์โมมิเตอร์ลงในเหยือกสตรีนมพร้อมเปิดไอน้ำที่ก้านสตรีนมและเช็คทำความสะอาดทุกครั้ง
- 1.5 จุ่มก้านสตรีนมลงในเหยือกสตรีนม 0.5 ซม. และเปิดวาล์วไอน้ำเพื่อให้ไอน้ำจากเครื่องชงอัดลงไปใ้น้ำนม เพื่อให้เกิดการหมุนวนไปในทิศทางเดียวกันให้เกิดโฟมที่เนียนและหนานุ่มปิดวาล์วสตรีนมเมื่อได้อุณหภูมิอยู่ที่ 55-65 องศาเซลเซียส โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ในการตรวจวัดอุณหภูมิ ทุกครั้ง

- 1.6 เช็ดทำความสะอาดหัวก้านสตรึมด้วยผ้าเปียกหมาดและไล่น้ำออกทุกครั้งหลังใช้
2. สร้างโฟมนมด้วยเครื่องตีโฟมนมไฟฟ้า
- 2.1 จัดเตรียมเหยือกสตรึมนม และนมสด ที่สะอาดและผ่านการแช่เย็นที่นมจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 2-4 องศาเซลเซียส
- 2.2 ทำการตวงนมในปริมาณ ½ ของเหยือกนม
- 2.3 ตรวจสอบเช็คความสะอาดและความพร้อมของเครื่องสร้างโฟมแบบแกนหมุนไฟฟ้า
- 2.4 จุ่มแกนหมุนลงไปบนผิวของน้ำนมเย็นหลังจากนั้นทำการปั่นโฟมจนให้น้ำนมหมุนเป็นวงกลมแล้วค่อยๆดึงอากาศลงไปจนเกิดเป็นโฟมนม
- 2.5 เมื่อได้ปริมาณโฟมนมตามที่ต้องการแล้วให้หยุดเครื่องแล้วนำไปล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย
3. สร้างโฟมนมด้วยเครื่องบีบโฟมนมด้วยมือ
- 3.1 จัดเตรียมเหยือกสตรึมนม และนมสด ที่สะอาดและผ่านการแช่เย็นที่นมจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 2-4 องศาเซลเซียส
- 3.2 ทำการตวงนมในปริมาณ ½ ของเหยือกนม
- 3.3 ตรวจสอบเช็คความสะอาดและความพร้อมของเครื่องสร้างโฟมแบบบีบมือ
- 3.4 ปิดฝาเครื่องบีบโฟมนมลงในเหยือกนมที่เตรียมไว้
- 3.5 บีบโดยการดึงก้านบีบโฟมขึ้น-ลง ระหว่างผิวของน้ำนมเพื่อทำให้เกิดขึ้นโฟมนมขึ้นมา
- 3.6 เมื่อบีบจนนมรู้สึกมีแรงดันและความหนืด ของชั้นโฟมนมแล้วให้นำผ้าบีบโฟมนมออก และนำไปล้างทำความสะอาด

(ค) รายการเครื่องมืออุปกรณ์ เครื่องมือกล เครื่องจักรกล ที่จำเป็นต่อหน่วยสมรรถนะนี้

วัสดุ/วัตถุดิบ

1. นมสดที่แช่เย็น

เครื่องมืออุปกรณ์

1. ก้านสตรึมบนเครื่องสกัดเอสเปรสโซ่สำหรับทำโฟมนม
2. เครื่องตีโฟมไฟฟ้า (แกนหมุน)
3. เครื่องบีบโฟมนมด้วยมือ
4. ตู้แช่เย็น
5. ฟิชเชอร์ (เหยียนสแตนเลส)
6. เทอร์โมมิเตอร์
7. ข้อนดักโฟมนม
8. ถ้วยตวงที่มีขีดสเกล

หมายเหตุ : ในการประเมินทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงาน สามารถใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เพิ่มเติมหรือทดแทนกันได้นอกเหนือจากที่กำหนด เพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การปฏิบัติงานตามหน่วยสมรรถนะนี้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า

หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่

- 3) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน

การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน (หากจำเป็น)