



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การชงกาแพสตรสเลิศ
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการ เสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพ อาชีพเกษตรกร อาชีพ ค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชน ลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพ เสริมให้แก่ครอบครัวได้และส่งเสริม สนับสนุนสร้าง โอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอด สร้างมูลค่า และสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ฟื้นฟู และ พัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศ และต่างประเทศ อาชีพ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ รวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็น สถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนา เพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชีต ความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและ มั่นคง การ เรียนรู้เพื่อ การพัฒนาตนเองของ สก.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้องปรับเปลี่ยน กระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้นๆ ให้ความสำคัญต่อการ ประเมินผลการจบ หลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการ พัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบ อาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหาร จัดการ และโครงการอาชีพ พร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจาก หลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถ ประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้ อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการ จัดการเรียนการสอนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร	๑
๒. หลักการของหลักสูตร	๑
๓. จุดประสงค์การเรียนรู้	๒
๔. กลุ่มเป้าหมาย	๒
๕. ระยะเวลา	๒
๖. โครงสร้างหลักสูตร การชงกาแฟสตรีสเลิศ	๒
๗. การจัดการเรียนรู้	๓
๘. สื่อการเรียนรู้	๓
๙. การวัดและประเมินผล	๓
๑๐. การจบหลักสูตร	๓
๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
๑๒. การเทียบโอน	๓
๑๓. แบบทดสอบก่อนเรียน	๔
๑๔. ใบความรู้	๕
๑๕. แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๘
๑๖. แบบทดสอบหลังเรียน	๙

หลักสูตร การชงกาแฟสตรีตเสล็ค

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร

การดื่มกาแฟในปัจจุบันได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนทั่วโลก ความนิยมในการบริโภคกาแฟเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในกลุ่มชนชั้นกลางและคนรุ่นใหม่ที่มีความสำคัญกับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ นอกจากนี้ ยังมีการเติบโตของธุรกิจกาแฟแบบพิเศษ (Specialty Coffee) ซึ่งเน้นการใช้เมล็ดกาแฟคุณภาพสูง และกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน ส่งผลให้ผู้บริโภคหันมาสนใจในรายละเอียดเกี่ยวกับกาแฟมากขึ้น ตั้งแต่แหล่งที่มา วิธีการปลูก ไปจนถึงการชงและการเสิร์ฟ

Moka Pot ถูกคิดค้นขึ้นในปี ๑๙๓๓ โดย Alfonso Bialetti ชาวอิตาลี ซึ่งเป็นผู้ก่อตั้งบริษัท Bialetti หนึ่งในผู้ผลิตเครื่องใช้ในครัวที่มีชื่อเสียงในอิตาลี Bialetti ออกแบบ Moka Pot ขึ้นโดยมีแรงบันดาลใจจากวิธีการทำงานของเครื่องซักผ้าที่ใช้แรงดันไอน้ำ เขาต้องการสร้างอุปกรณ์ที่สามารถชงกาแฟได้ง่ายในบ้าน แต่ให้กาแฟที่มีความเข้มข้นคล้ายกับเครื่องเอสเปรสโซ ซึ่งขณะนั้นสามารถพบได้ในร้านกาแฟเท่านั้น การออกแบบของ Bialetti ได้รับความนิยมนอย่างรวดเร็ว และกลายเป็นที่นิยมในครัวเรือนทั่วยุโรปโดยเฉพาะในอิตาลี ชื่อ "Moka" ได้รับแรงบันดาลใจจากเมือง Mocha ในประเทศเยเมน ซึ่งเป็นแหล่งกาแฟที่สำคัญของโลกในสมัยนั้น

Moka Pot คือ อุปกรณ์ชงกาแฟที่ได้รับความนิยมมาก โดยเฉพาะในยุโรปมีการใช้งานง่ายและไม่ซับซ้อน ประกอบด้วยการใช้แรงดันจากการต้มน้ำเพื่อดันน้ำร้อนผ่านกาแฟตออุปกรณ์นี้สร้างกาแฟที่เข้มข้นและมักจะมีรสชาติคล้ายกับเอสเปรสโซ แต่ไม่แรงเท่าเครื่องเอสเปรสโซแบบมืออาชีพ กาแฟที่ชงด้วย Moka Pot เป็นกาแฟที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ซึ่งใกล้เคียงกับเอสเปรสโซ แต่ใช้แรงดันที่ต่ำกว่าการชงด้วยเครื่องเอสเปรสโซมืออาชีพ กาแฟที่ได้จาก Moka Pot มีลักษณะเข้มข้นกว่ากาแฟดริปหรือกาแฟกรองทั่วไป ทำให้เป็นที่นิยมสำหรับผู้ที่ชอบกาแฟรสเข้ม

ในขณะเดียวกัน วัฒนธรรมการดื่มกาแฟก็ได้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย โดยมีการเพิ่มความหลากหลายของเมนูกาแฟ เช่น ลาเต้, มอคค่า, และคาปูชิโน นอกจากนี้ยังมีวิธีการชงกาแฟที่แตกต่างกันออกไป เช่น เอสเปรสโซ, โคลด์บรูว์ (Cold Brew), และกาแฟดริป (Pour Over) ซึ่งให้รสชาติที่หลากหลายและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน

การเติบโตของร้านกาแฟทั้งขนาดเล็กและใหญ่ รวมถึงการขยายตัวของธุรกิจกาแฟแฟรนไชส์ ส่งผลให้กาแฟกลายเป็นสินค้าที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย และเป็นส่วนหนึ่งของการพบปะสังสรรค์และการทำงานในชีวิตประจำวัน ปัจจัยเหล่านี้สะท้อนถึงความสำคัญของกาแฟในสังคมปัจจุบัน ที่ไม่เพียงแต่เป็นเครื่องดื่มเพื่อความสดชื่น แต่ยังเป็นวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงคนในสังคม

๒. หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตร “การทำกาแฟสตรีตเสล็ค” กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่นในสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๓. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการชงกาแฟและอุปกรณ์ต่างๆ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถชงกาแฟได้ด้วยตนเองและรู้จักการปรับรสชาติกาแฟ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้สนใจเริ่มต้นทำร้านกาแฟขนาดเล็ก

๒. ผู้ที่ต้องการพัฒนาทักษะการชงกาแฟเพื่อเพิ่มรายได้

๕. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๓

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง
๑. ความรู้พื้นฐานประเภทของกาแฟ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในความรู้พื้นฐานประเภทของกาแฟ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการเลือกวัตถุดิบ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจวิธีการเพิ่มมูลค่า และการทำการตลาดผ่านโซเชียล	- การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม - การเลือกซื้อวัตถุดิบ - การคำนวณต้นทุนตั้งราคาขาย - การส่งเสริมการขาย	- บรรยาย	๑
๒. การชงเครื่องดื่มและการบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการชงเครื่องดื่มสูตรต่างๆ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับรู้รสชาติ ระดับความหวาน ความเข้มข้น ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้วิธีการเก็บรักษาและการจัดจำหน่าย	- สูตรการชงกาแฟสด ด้วยหม้อต้ม Moka pot - การเก็บรักษา - การจำหน่าย	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๒

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. การฝึกปฏิบัติจริง

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้/ใบงาน
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
๓. ตัวอย่างชิ้นงาน
๔. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
๕. แหล่งเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๑. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นใน ระดับใดระดับหนึ่ง

ใบความรู้

Moka Pot คืออะไร?

Moka Pot เป็นอุปกรณ์ชงกาแฟแบบดั้งเดิมที่ใช้แรงดันไอน้ำในการสกัดกาแฟ มีต้นกำเนิดจากประเทศอิตาลี โดย Alfonso Bialetti ได้ประดิษฐ์ Moka Pot ขึ้นในปี ๑๙๓๓ และกลายเป็นที่นิยมในยุโรปและทั่วโลก เนื่องจากใช้งานง่ายและสามารถชงกาแฟที่มีรสชาติคล้าย Espresso ได้ที่บ้าน

ส่วนประกอบหลักของ Moka Pot มี ๓ ส่วนหลัก:

๑. ฐาน (Boiler): สำหรับใส่น้ำ
๒. ตะแกรงกรองกาแฟ (Filter Basket): สำหรับใส่กาแฟบด
๓. หม้อบน (Upper Chamber): สำหรับรองรับกาแฟที่ชงเสร็จแล้ว



ภาพแสดงส่วนประกอบของหม้อ Moka Pot ที่มีการแบ่งออกเป็นสามส่วนหลัก ได้แก่ ฐาน (Boiler), ตะแกรงกรองกาแฟ (Filter Basket), และหม้อบน (Upper Chamber)

วิธีการชงกาแฟด้วย Moka Pot

๑. เติมน้ำลงในฐาน: เติมน้ำให้ถึงระดับวาล์วปล่อยแรงดัน แต่ไม่เกินวาล์ว เพราะจะทำให้เกิดแรงดันที่เหมาะสม
๒. ใส่กาแฟบดลงในตะแกรงกรอง: ใช้กาแฟบดปานกลางถึงละเอียด ใส่กาแฟให้เต็มตะแกรงกรองแต่ไม่ต้องกดแน่น
๓. ประกอบหม้อ Moka Pot: วางตะแกรงกรองที่มีผงกาแฟบนฐาน แล้วหมุนหม้อส่วนบนให้แน่นพอดี อย่าหมุนแน่นเกินไป เพราะจะทำให้ไอน้ำไม่สามารถผ่านได้สะดวก
๔. ตั้งหม้อ Moka Pot บนเตา: ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เพื่อให้กาแฟสกัดออกมาอย่างช้าๆ ไม่ควรใช้ไฟแรง เพราะอาจทำให้กาแฟไหม้และมีรสขม
๕. รอจนกาแฟไหลออกมา: เมื่อหม้อร้อน น้ำในฐานจะเปลี่ยนเป็นไอน้ำและดันผ่านผงกาแฟขึ้นไปยังหม้อบน กาแฟจะเริ่มไหลออกมาเป็นน้ำกาแฟเข้มข้น
๖. ปิดเตาเมื่อได้ยินเสียงไอ: เมื่อได้ยินเสียงฟู่ของไอน้ำ นั่นแปลว่าน้ำในฐานหมดแล้ว ควรปิดเตาและรอให้กาแฟไหลออกมาจนหมด

การเลือกกาแฟสำหรับ Moka Pot

- **ระดับการบด:** ควรใช้กาแฟบดปานกลางถึงละเอียด ซึ่งจะช่วยให้กาแฟไหลได้ดี ไม่ติดขัด
- **ชนิดของกาแฟ:** กาแฟอาราบิก้าให้รสชาติกลมกล่อม ส่วนกาแฟโรบัสต้าจะให้ความเข้มข้นและคาเฟอีนสูง
- **ปริมาณกาแฟ:** ใส่กาแฟให้พอดี ไม่ควรกดกาแฟให้แน่นเกินไป เพราะจะทำให้ไอน้ำผ่านได้ยากและอาจทำให้เกิดแรงดันที่มากเกินไป

เคล็ดลับการชงกาแฟด้วย Moka Pot

- **ใช้น้ำร้อน:** บางคนแนะนำให้เติมน้ำร้อนลงในฐาน Moka Pot แทนน้ำเย็น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกาแฟไหม้ ร้อนนานเกินไป ซึ่งจะช่วยให้กาแฟไม่ขม
- **ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง:** เพื่อให้กาแฟสกัดออกมาอย่างช้าๆ และรสชาติไม่ขม
- **อย่าปล่อยให้กาแฟไหลจนหมด:** เมื่อกาแฟเริ่มไหลช้าและมีเสียงไอน้ำฟู ให้ปิดเตาทันที เพื่อป้องกันการสกัดกาแฟเกินไป ซึ่งจะทำให้กาแฟมีรสขม

ประโยชน์ของการใช้ Moka Pot

- **สะดวกและใช้งานง่าย:** ไม่ต้องใช้เครื่องชงกาแฟไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ซับซ้อน
- **ให้รสชาติเข้มข้น:** คล้ายกับ Espresso แต่ไม่เข้มข้นเท่ากัน
- **เหมาะสำหรับผู้เริ่มต้น:** เป็นวิธีชงกาแฟที่ง่ายและคุ้มค่าในการลงทุน

ข้อควรระวัง

- ห้ามเติมน้ำเกินระดับวาล์วระบายแรงดัน เพราะจะทำให้เกิดแรงดันที่อันตราย
 - ต้องหมั่นตรวจสอบวาล์วและชิ้นส่วนของ Moka Pot เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- การชงกาแฟด้วย Moka Pot เป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับคนรักกาแฟที่ต้องการความสะดวกและรสชาติที่เข้มข้น

วัสดุอุปกรณ์

๑. เมล็ดกาแฟสด
๒. นมสดจืด
๓. น้ำขุ่นหวาน
๔. นมข้นจืด
๕. แก้วใส พร้อมฝาปิด ขนาด ๑๖ ออนซ์
๖. หลอดดูด
๗. ชุดหม้อต้ม Moka Pot
๘. น้ำแข็งหลอดเล็ก
๙. น้ำเปล่า
๑๐. แก้วชง + ช้อน



วิธีการทำ

๑. **เตรียมน้ำ:** เติมน้ำร้อนลงในถังเก็บน้ำด้านล่างของ Moka Pot ควรเติมน้ำให้อยู่ต่ำกว่าวาล์วเล็กน้อย อย่าให้น้ำสูงเกินวาล์วเพื่อความปลอดภัย
๒. **ใส่กาแฟ:** เติมหากาแฟลงในกระชอนกรองกาแฟ อย่าอัดกาแฟให้แน่นเกินไป ควรเติมให้เรียบเสมอกัน
๓. **ประกอบหม้อ:** วางกระชอนกรองกาแฟที่มีผงกาแฟบดลงในหม้อส่วนล่าง แล้วขันส่วนบนของหม้อให้แน่น
๔. **ตั้งหม้อบนเตา:** วาง Moka Pot บนเตาที่ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เพื่อให้กาแฟถูกดันขึ้นมาช้าๆ ด้วยแรงดันจากไอน้ำ
๕. **สังเกตการชง:** เมื่อกาแฟเริ่มไหลขึ้นมาทางปลายท่อในหม้อส่วนบน ให้ลดไฟลง รอจนกาแฟหยุดไหล
๖. **เสิร์ฟกาแฟ:** เมื่อกาแฟไหลหมดแล้ว ปิดเตา ยก Moka Pot ออก แล้วรินกาแฟใส่ถ้วยพร้อมดื่ม



เคล็ดลับ:

- ใช้น้ำร้อนเพื่อช่วยลดเวลาการชง และป้องกันไม่ให้อาหารมีรสขมจากการโดนความร้อนนานเกินไป
- ล้างหม้อ Moka Pot ด้วยน้ำเปล่า อย่าใช้สบู่หรือสารเคมี เนื่องจากจะทำให้กลิ่นของกาแฟติดหม้อ วิธีนี้จะทำให้ได้กาแฟที่มีรสชาติเข้มข้นและหอมกรุ่นในเวลาอันสั้น!

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - สกุล..... หลักสูตร
 กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

เฉลย

๑. ข) อุปกรณ์ชงกาแฟด้วยแรงดันไอน้ำ
๒. ข) อิตาลี
๓. ข) กาแฟบดปานกลาง
๔. ง) น้ำร้อน
๕. ค) ๓ ส่วน
๖. ข) บดปานกลางถึงละเอียด
๗. ข) แรงดันจากไอน้ำ
๘. ข) ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง
๙. ข) กาแฟเต็มตัวกรองแต่ไม่ต้องกด
๑๐. ข) ปิดเตาเมื่อได้กาแฟในส่วนบน