



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร ร้านกาแฟสร้างอาชีพ  
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

จากการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “เรียนดีมีความสุข” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนหรือกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติสิ่งแวดล้อมและเพิ่มศักยภาพการแข่งขันยุคดิจิทัลที่จะต้อง “จับต้องได้ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Reskill Upskill” และออกไปรับรองตามความรู้ความสามารถ Reskill คือการสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการขณะที่ Upskill คือการพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้นการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมประชาชนใช้เวลาว่างหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรโดยการรวมกลุ่มกันประกอบอาชีพเสริมได้แก่การทำร้านกาแฟเพื่อเป็นอาชีพเสริมอีกทางหนึ่งเพื่อรองรับการเติบโตในอนาคตสามารถสร้างรายได้สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการขายออนไลน์รองรับตลาดที่กว้างขึ้นให้กับกลุ่มวิชาการร้านกาแฟสร้างอาชีพ สกร.ระดับอำเภอเมืองมหาสารคามได้เป็นอย่างดี

ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานสนองกับนโยบายและภารกิจเร่งด่วนดังกล่าวได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นตามความสนใจของกลุ่มเป้าหมายประชาชนในพื้นที่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนทั่วไปตามความสนใจเพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุขและเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
เป้าหมาย	๑
ระยะเวลา	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
โครงสร้างหลักสูตรการร้านกาแพสร้างอาชีพ	๕
แบบทดสอบก่อนเรียน	๖
ใบความรู้	๗
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๙
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๐

## หลักสูตร “ร้านกาแฟ สร้างอาชีพ”

### ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร

คำว่า “Café” มาจากภาษาฝรั่งเศส แปลความหมายได้สองแบบคือ กาแฟ (Coffee) และ ร้านกาแฟ (Coffee House) ย้อนประวัติศาสตร์ไปกว่าห้าร้อยปี Café/Coffee House แห่งแรกที่มีบันทึกไว้ เกิดขึ้นที่กรุง คอนสแตนติโนเปิล แห่งอาณาจักรออตโตมัน (เมืองอิสตันบูล ประเทศตุรกีในปัจจุบัน) ปลายศตวรรษที่ ๑๕ ในยุค นั้นกาแฟได้รับความนิยมในครัวเรือนอยู่แล้ว ดังนั้นการใช้บริการร้านกาแฟจึงเป็นมากกว่าการบริโภคกาแฟ โดย Café ยุคแรกเริ่มนั้นใช้เพื่อพบปะสังสรรค์ ฟังดนตรี ชมการแสดง เล่นเกมกระดานและการพนัน เมื่อผู้คนจวนจวน มารวมตัวกัน จึงเกิดการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร บทบาทของ Café ในแง่ของสถานที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ได้เติบโตและมีอิทธิพลมาก จนทำให้คนสมัยนั้นขนานนาม Café ว่าเป็น “สมาคมของผู้รอบรู้” (Schools of the Wise)

วัฒนธรรมการดื่มกาแฟในยุโรปเกิดขึ้นช่วงกลางศตวรรษที่ ๑๗ จากเหล่าพ่อค้าที่เดินทางติดต่อค้าขายกับ โลกอาหรับ เดิมทีชาวยุโรปมักใช้เวลาว่างนั่งพักผ่อนตามโรงเหล้า Café จึงเป็นทางเลือกใหม่ในการสังสรรค์ที่ ปราศจากเครื่องดื่มเมาเป็นสื่อกลาง รวมทั้งได้เปลี่ยนบรรยากาศจากความมืดสลัวอึมครึมของโรงเหล้า ด้วย สภาพแวดล้อมใหม่ๆ นี้เอง จึงดึงดูดผู้คนหลากหลายประเภท เช่น นักวิชาการ ปัญญาชน พ่อค้า ศิลปิน และทำให้ Café เริ่มเพิ่มจำนวนเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายที่อังกฤษในศตวรรษที่ ๑๘ Café กลายเป็นแหล่งชุมนุมถกเถียงของ นักวิชาการ จนถูกตั้งชื่อเล่นว่า มหาวิทยาลัยหนึ่งเพนนี (Penny Universities) สื่อความหมายว่าผู้คนมาหาความรู้ ได้ด้วยการซื้อกาแฟหนึ่งแก้วในราคาหนึ่งเพนนี ขณะที่บางแห่งเป็นพื้นที่เจรจาธุรกิจของเหล่าพ่อค้าและนักเดินเรือ ซึ่งเหลือเชื่อว่าการพบปะกันใน Café จะจุดประกายสู่กิจการธนาคารและประกันภัยขึ้นมาได้ เช่น บริษัทประกัน Lloyd’s of London Insurance Company มีต้นกำเนิดจาก Edward Lloyd’s Coffee House และยังคงดำเนิน กิจการมายาวนานจนถึงปัจจุบันในช่วงเวลาของการปฏิวัติฝรั่งเศส Café ทั่วมือง Paris ถูกใช้เป็น #พื้นที่สำคัญ สำหรับการวางแผนและเผยแพร่แนวคิดอุดมการณ์ทางการเมือง ซึ่งมีอิทธิพลอย่างมากต่อความสำเร็จของ ขบวนการปฏิวัติ ทั้งหมดทำให้เห็นว่า Café มีบทบาทในชีวิตของคนเรามาตลอดประวัติศาสตร์ ไม่เพียงกับชีวิต ส่วนตัวในแง่การบริโภคสินค้าหรือการพบปะสังสรรค์ แต่ Café ยังเป็นพื้นที่ที่ผู้คนใช้เพื่อการปฏิสัมพันธ์กับสังคม วงกว้างในแง่มุมที่หลากหลายและอาจต่อยอดเป็นธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรมขึ้นมาได้

บทบาทร้านกาแฟที่เปลี่ยนไปวัฒนธรรมเกี่ยวกับ Café ถูกเผยแพร่ไปทั่วโลกด้วยอิทธิพลทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมของยุโรป โครงสร้างสังคมหลังเข้าสู่ยุคสมัยใหม่เปลี่ยนจากชุมชนขนาดเล็กสู่ความเป็นเมือง จำนวน ประชากรเพิ่มมากขึ้น เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม อุตสาหกรรมกาแฟเองก็เติบโตขึ้นทั้งในแง่ปริมาณ คุณภาพ และความหลากหลายของสินค้า ทำให้ Café ส่วนใหญ่เริ่มเปลี่ยนแปลงบทบาทไปจากเดิมที่เคยเป็นสถานที่ที่ ใกล้ชิดกับชุมชน (Community-based) กลายเป็นสถานที่ที่เน้นนำเสนอตัวสินค้า ซึ่งก็คือกาแฟ และอาจหมายรวมถึงเครื่องดื่มและอาหารอื่นๆที่ให้บริการควบคู่กัน (Commodity – based) Café ต่างนำเสนอตัวตนผ่านสินค้าที่

มีความเฉพาะตัว โดยเฉพาะในเมืองใหญ่ จุดขายของ Café มิได้จำกัดเพียงแค่เครื่องดื่ม แต่ยังรวมถึงบรรยากาศ การออกแบบพื้นที่และรูปแบบการใช้งาน เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายคุณสมบัติพิเศษของ Café คือ เป็นจุดบรรจบกันของกิจกรรมที่ขยายขอบเขตออกมาจากการอยู่บ้านและการอยู่ในที่ทำงาน ในยุคปัจจุบัน เทคโนโลยีดิจิทัลช่วยย่อส่วนงานหลายอย่างของเราให้เข้ามาอยู่ในคอมพิวเตอร์พกพาเพียงเครื่องเดียว ทำให้ หลายคนเลือกใช้ Café เป็นสถานที่สำหรับทำงาน

ข้อดีของสภาพแวดล้อมในร้านกาแฟงานวิจัยค้นพบว่าการเปลี่ยนบรรยากาศออกจากที่เดิมๆนั้นช่วยให้เรา ผ่อนคลายและทำงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และสภาพแวดล้อมที่มีเสียงรบกวนเล็กน้อยๆ อย่างเช่นเสียง เครื่องทำกาแฟหรือเสียงสนทนาจากระยะไกลๆนั้นไม่ได้ทำลายสมาธิการทำงาน แต่กระตุ้นสมองให้คิดสร้างสรรค์ เพิ่มขึ้นได้ สำหรับช่วงเวลาว่างแทนที่จะอยู่บ้าน หลายคนเลือกไป Café ซึ่งให้บรรยากาศผ่อนคลายอีกแบบหนึ่ง

Alan Blum นักวิชาการด้านสังคม ให้ข้อสังเกตว่า การนั่งอยู่ใน Café นั้นมอบความรู้สึกของความเป็น ส่วนตัวแม้จะอยู่ในที่สาธารณะ ช่วยให้เราไม่รู้สึกละโดดเดี่ยว กล่าวคือเราสามารถมีพื้นที่และช่วงเวลาส่วนตัวไป พร้อมๆกับการเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและผู้คนรอบตัวในแง่ของการเป็นธุรกิจนั้น เราอาจแบ่งประเภทของ Café ได้คร่าวๆ เป็นสี่ประเภท ร้านขนาดเล็กที่กระจายอย่างกลมกลืนตามมุมต่างๆของเมือง เน้นบริการที่ง่าย รวดเร็ว ราคาประหยัด เหมาะกับการแวะซื้อหรือนั่งพักเป็นเวลาดสั้นๆ Café อิสระหลากหลายรูปแบบ ที่ซึ่งเมนูเครื่องดื่ม และอาหาร รวมถึงพื้นที่และการตกแต่งร้านถูกสร้างสรรค์มาให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว Café ประเภทนี้อาจมีขนาดใหญ่และมีพื้นที่ใช้สอยหลากหลายรูปแบบ หรืออาจเป็น Café ขนาดเล็กที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง Café ที่ ดำเนินการโดย แปรนต์หรือบริษัทใหญ่ๆ บริการมีมาตรฐาน สะดวกสบาย และมีหลายสาขาที่ให้บริการกาแฟ แบบพิเศษ หรือ Specialty Coffee ซึ่งเป็นกาแฟคุณภาพสูงควบคุมมาตรฐานเข้มงวดตลอดการผลิตและถูก นำเสนอโดยผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเหมาะกับนักชิมและผู้ที่สนใจกาแฟอย่างจริงจัง

ในช่วงสองทศวรรษที่ผ่านมา ความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้ผสมผสานอยู่ในธุรกิจ Café ซึ่งเห็นได้จาก Café ที่ให้บริการกลุ่มคนที่มีความสนใจเฉพาะ เช่น Café สัตว์เลี้ยง, Café บอร์ดเกม, ร้าน Specialty Coffee ที่ ดึงดูดผู้สนใจศึกษาเกี่ยวกับกาแฟและผู้เชี่ยวชาญ, Café ที่เปิดพื้นที่จัดกิจกรรม เช่น งานเสวนาหรือนิทรรศการ ศิลปะ แง่มุมเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าแม้สังคมจะเปลี่ยนแปลงมีความซับซ้อนขึ้น แต่คุณสมบัติของ Café ในการเป็น ‘พื้นที่กลาง’ สำหรับการปฏิสัมพันธ์ของผู้คนนั้นยังคงอยู่ดังเดิมเช่นเดียวกับที่เป็นมาห้าร้อยกว่าปี เพียงแต่รูปแบบ ของมันได้วิวัฒนาการตามยุคสมัยและบริบททางสังคมที่มีความเฉพาะตัวในแต่ละพื้นที่

กาแฟในประเทศไทยมีต้นกำเนิดจากคนไทยผู้ซึ่งนับถือศาสนาอิสลามคนหนึ่ง ชื่อ นายดีหมุน ได้มีโอกาสไป แสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย และได้นำมาเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่ ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ กาแฟที่นำมาปรากฏว่าเป็นพันธุ์โรบัสต้า (C.)จากนั้นจึงได้มีการขยายพันธุ์และมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าออกไปอย่างกว้างขวางในภาคใต้ของประเทศไทย โดยส่งเสริมเป็นพืชปลูกสลับในสวนยางเป็นรายได้สำรองจากการกรีดยาง ปัจจุบันการปลูกกาแฟในภาคใต้ได้มีการพัฒนาการอย่างมากมายสามารถปลูกเป็นพืชหลักและทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นอย่างดี พื้นที่ปลูกทั้งสิ้นประมาณ

๑๔๗,๖๔๗ ไร่ สำหรับกาแฟพันธุ์อาราบิกา (C. Arabica) ได้ถูกนำเข้ามาปลูกในประเทศไทย ประมาณ ปี พ.ศ.๒๔๙๓ ตามบันทึกของพระสารศาสตร์พลชั้นี ซึ่งเป็นชาวอิตาลี ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๖ โครงการปลูกพืชทดแทน และพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ ได้ส่งเสริมปลูกพืชทดแทนฝิ่น ซึ่งกาแฟพันธุ์อาราบิกาเป็น พืชชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นความหวังในการทดแทนฝิ่นและสามารถทำรายได้แก่เกษตรกรชาวเขาได้เป็น อย่างดี ทั้งนี้ เนื่องจากสภาพความเหมาะสมของพื้นที่สูงและความต้องการในตลาดยังมีอยู่มาก

โอกาสและแนวโน้มการเติบโตของธุรกิจกาแฟในปี ๒๕๖๗จากการติดตามข้อมูลการตลาดกาแฟโลก ซึ่งมี แนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องอย่างน้อยอีก ๕ ปี คาดว่าจะเติบโตจาก ๑.๕ ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐในปี ๒๐๒๑ เป็น ๒.๒ ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐในปี ๒๐๒๔ จากความนิยมและปริมาณการบริโภคที่เพิ่มขึ้น และการปรับตัวของตลาด ซึ่งคาดว่าจะเกี่ยวข้องกับปัจจัยสนับสนุนได้แก่ การเติบโตของชนชั้นกลางทั่วโลก กระแสความนิยมของกาแฟสด การพัฒนาของตลาดกาแฟพรีเมียม การขยายตัวของธุรกิจกาแฟแบบแฟรนไชส์

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตร “ร้านกาแฟ สร้างอาชีพ” กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรมมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นในสังคม
๓. ส่งเสริม ให้ความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
๕. ส่งเสริมการเรียนรู้หลักการตลาดโดยใช้โลกออนไลน์เข้ามามีบทบาทส่งเสริมการขาย เข้าใจกระบวนการ ตั้งแต่การผลิตไปจนถึงการ จำหน่ายรวมไปถึงการคำนวณต้นทุน

## วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ด้านการขงเครื่องดื่ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### โครงสร้างหลักสูตร “ร้านกาแฟ สร้างอาชีพ”

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง
๑.ความรู้พื้นฐานประเภท ชำ กาแฟ และเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในความรู้พื้นฐานประเภท ชา กาแฟ และเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการเลือกวัตถุดิบ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจวิธีการเพิ่มมูลค่า และการทำการตลาดผ่านโซเชียลมีเดีย	- การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม - การเลือกซื้อวัตถุดิบ - การคำนวณต้นทุนตั้งราคาขาย - การส่งเสริมการขาย	- บรรยาย	๑
๒.การชงเครื่องดื่มและการบรรจุภัณฑ์	๑.เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการชงเครื่องดื่มสูตรต่างๆ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับรู้รสชาติ ระดับความหวาน ความเข้มข้น ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้วิธีการเก็บรักษาและการจัดจำหน่าย	- สูตรการชงกาแฟ ชาเขียว ชำไทย นมชมพู โกโก้ - การเก็บรักษา - การจำหน่าย	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๒

หมายเหตุ ชั่วโมงการเรียนอาจมีการปรับเปลี่ยนตามระดับความรู้ความเข้าใจของผู้เรียน

วัตถุดิบ และวัสดุ ที่ใช้ในการฝึกอบรมหลักสูตร “ร้านกาแฟ สร้างอาชีพ”

ที่	วัตถุดิบ และวัสดุ	จำนวน/หน่วย	ราคา	หมายเหตุ
๑.	ขวดแบนกั๊กพร้อมฝา ขนาด ๑๕๐ ml	๑๕๐ ขวด	๓๐๐ บาท	
๒.	ครีมเทียมชั้นหวานชนิดพร้อมไขมัน ตรา คาร์เนชั่น ๒ กก.	๔ ถุง	๕๔๐ บาท	
๓.	นมข้นจืด ๑,๐๐๐ มล. ตรานกเหยี่ยว	๔ กล่อง	๒๔๐ บาท	
๔.	ผงโกโก้ทิวลิป สีเข้ม ๕๐๐ กรัม	๑ ห่อ	๒๐๐ บาท	
๕.	ข้า้ไทยตรามือสูตรต้นตำรับ ขนาด ๔๐๐ กรัม	๑ ถุง	๑๕๐ บาท	
๖.	เนสกาแฟเรดคัพ ขนาด ๓๖๐ กรัม	๑ ถุง	๑๕๕ บาท	
๗.	ชาเขียวนมตรามือสูตรไม่มีกลิ่นมะลิ ขนาด ๑๘๐ กรัม	๑ ถุง	๙๐ บาท	
๘.	น้ำแข็งหลอดเล็ก	๑ กระสอบ	๓๐ บาท	
๙.	สติ๊กเกอร์ขอบคุณแบบกันน้ำ	๑ ม้วน	๑๐๐ บาท	
	รวมเป็นเงิน		๑,๘๐๕ บาท	

วัสดุอื่นๆที่ใช้

๑. น้ำเปล่า
๒. หม้อพร้อมกระบวยตัก
๓. ที่ตวง
๔. เต้าแก๊ส หรือ หม้อไฟฟ้า



## แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. ประวัติความเป็นมาของกาแฟที่ค้นพบครั้งแรกมาจากประเทศ

- ก. ประเทศอังกฤษ    ข. ประเทศตุรกี  
ค. ประเทศเอธิโอเปีย    ง. ประเทศเนเธอร์แลนด์

๒. ชนิดของเมล็ดที่นิยมในปัจจุบันมีกี่ชนิด

- ก. ๒ ชนิด    ข. ๓ ชนิด    ค. ๔ ชนิด    ง. ๕ ชนิด

๓. มีผลการวิจัยที่ระบุว่า การดื่มกาแฟไม่ควรเกิน กี่แก้วต่อวัน

- ก. ๒ แก้ว/วัน    ข. ๓ แก้ว/วัน    ค. ๔ แก้ว/วัน    ง. ๕ แก้ว/วัน

๔. การดื่มกาแฟช่วยลดความเสี่ยงการเป็นไตบ้าง

- ก. มะเร็งเต้านม    ข. โรคพาร์กินสัน    ค. โรคหัวใจ    ง. ถูกทุกข้อ

๕. ปัจจุบันสายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ จะมีอยู่ที่ สายพันธุ์หลัก

- ก. ๓ สายพันธุ์    ข. ๔ สายพันธุ์    ค. ๕ สายพันธุ์    ง. ๖ สายพันธุ์

## ใบความรู้

กาแฟ” เครื่องดื่มยอดฮิตที่ไว้เพิ่มความพิถีพิถัน แต่เพื่อน ๆ เคยสงสัยไหมว่า กาแฟแต่ละแบบต่างกันยังไง? ก็เล่นมีทั้งอเมริกาโน ลาเต้ เอสเปรสโซ ละลานตาเต็มไปหมด หรือแม้กระทั่งเมล็ดกาแฟเองสรุปแล้วมีกี่สายพันธุ์กันแน่ วันนี้เลยขอพาทุกคนไป เจาะลึก “กาแฟ” แต่ละเมนูเรียกแบบไหน มีวิธีชงอย่างไรบ้าง? อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

ทำความรู้จัก “เมล็ดกาแฟ” จุดกำเนิดเครื่องดื่มยอดฮิต

ก่อนจะไปเจาะลึกเมนูต่าง ๆ เรามาทำความรู้จักประวัติกาแฟกันก่อนดีกว่า เมล็ดกาแฟมีจุดกำเนิดมาจากที่ราบสูงในแถบเอธิโอเปียเมื่อหลายศตวรรษก่อน โดยมีตำนานที่เล่าว่า เมล็ดกาแฟถูกค้นพบโดย คาลดี (Kaldi) คนเลี้ยงแกะไปเจอผลเบอร์รี่ชนิดหนึ่ง พอลองชิมแล้วเกิดรู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้น จนนำมาทดลองสกัดเป็นเครื่องดื่มกินกันในหมู่บ้าน และได้เผยแพร่เป็นวงกว้างมากขึ้นจากประเทศอาราเบีย อิตาลี เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส จนกระจายทั่วโลก



และปัจจุบันสายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ จะมีอยู่ ๔ สายพันธุ์หลัก ๆ ด้วยกันคือ

Arabica พบมากที่สุดในอเมริกาเหนือ มีรสหอมหวาน นุ่มนวล

Robusta เป็นที่นิยมในยุโรป ตะวันออกกลาง และแอฟริกา รสชาติเข้มข้นและคาเฟอีน  
ค่อนข้างสูง

Liberica หนึ่งในเมล็ดกาแฟหายาก รสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีกลิ่นควันและผลไม้ป่าผสมกัน

Excelsa สายพันธุ์ที่มักพบในแอฟริกา มีความเข้มข้นและขมค่อนข้างมาก

เมนูกาแฟแต่ละแบบเรียกยังไง? ต่างกันตรงไหนบ้าง? อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

เมนูกาแฟแต่ละแบบเรียกยังไง? ต่างกันตรงไหนบ้าง? อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

“เอสเปรสโซ” ถือว่าเป็นเหมือนเบสของกาแฟทั้งหมด เพราะเป็นกาแฟที่สกัดออกมา  
เป็นช็อตเข้มข้นที่สุด โดยวิธีการสกัดจะใช้แรงดันน้ำที่เดือด ผ่านตัวเมล็ดกาแฟ ออกมาเป็นช็อต  
กาแฟดำสุดเข้มข้น ที่เรียกว่า เอสเปรสโซ และกาแฟเอสเปรสโซ และนิยมกินแบบร้อน แต่ใน  
ปัจจุบันบางวัฒนธรรมก็มีการนำมาประยุกต์ดื่มแบบเย็นและเพิ่มความหวานเข้าไปเพื่อให้ดื่มง่าย  
ขึ้น อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

อเมริกาโน” หรือหลาย ๆ คนมักเรียกว่า กาแฟดำ แกรมแคลอรีน้อย และดื่มง่ายที่สุด โดย  
รูปแบบคือการใส่น้ำเพิ่มเข้าไปในกาแฟเอสเปรสโซเพื่อให้ให้เจือจางลง มีทั้งแบบเย็นและแบบร้อน  
หรือบางสูตรอาจมีการเพิ่มน้ำผึ้ง น้ำส้ม น้ำเชื่อมต่าง ๆ ลงไปเพิ่มความหอมหวาน และดื่มง่ายขึ้น  
อีกด้วย อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

“คาปูชิโน” กาแฟนมที่มีฟองนมนุ่ม ๆ ด้านบนเป็นเอกลักษณ์ โดยวิธีคือจะนำนมมาสตรีมให้  
ร้อน และใส่กาแฟเอสเปรสโซลงไปประมาณ ๖ ออนซ์ปริมาณต่อ ๑ แก้ว และใส่ฟองนมลงไปทอป  
ด้านบน ดื่มได้ทั้งแบบกาแฟร้อน กาแฟเย็น และเป็นเมนูกาแฟปั่นก็ได้ อ่านต่อได้ที่

<https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

“ลาเต้” เป็นเมนูกาแฟผสมนมที่รสชาติไม่เข้มข้นมาก เหมาะสำหรับมือใหม่ที่เพิ่งเริ่มหัดกิน  
กาแฟ วิธีทำก็คือนำนมมาสตรีมให้ร้อน เติมนมกาแฟเอสเปรสโซลงไป และเติมนมลงไป หรือหลายคน  
อาจจะคุ้นเคยกับเมนูลาเต้ร้อนมักจะมีการทำลาเต้อาร์ต โดยการเติมนมลงไปให้เป็นลวดลายต่าง  
ๆ ด้วย เพิ่มความน่ารักน่ากินไปอีก อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

“มอคค่า” เมนูกาแฟเอาใจช็อกโกแลตเลิฟเวอร์ เพราะเมนูนี้มีส่วนผสมของกาแฟเอสเปรสโซ และช็อกโกแลตขอสกลงไปในปริมาณเท่า ๆ กัน และตามด้วยนมร้อน สำหรับกาแฟมอคค่าก็ถือว่า กินง่าย หอมมันด้วยกลิ่นช็อกโกแลต สามารถกินได้ทั้งแบบร้อน แบบเย็น และแบบปั่น อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

"มักคิอาโต้" เป็นกาแฟเอสเปรสโซที่เติมนมหรือฟองนมลงไป ทำให้รสชาติมันและดื่มง่ายขึ้น กาแฟมักคิอาโต้กินได้ทั้งแบบร้อน แบบเย็น และแบบปั่น ส่วนใหญ่เมนูมักคิอาโต้ร้อนมักจะมีขนาด แก้วที่ค่อนข้างเล็ก ถ้าเทียบกับเมนูกาแฟร้อนอื่น ๆ เพราะใส่แค่กาแฟเอสเปรสโซ ๑-๒ ช็อต กับ นมหรือฟองนมเท่านั้น

เรียกได้ว่า เมนูกาแฟบนโลกนี้นั้นมีหลากหลายหน้าตาและรูปแบบจริง ๆ ยังมีเทรนด์และเทคโนโลยีเพิ่มมากขึ้น วิวัฒนาการของกาแฟเองก็ค่อย ๆ พัฒนาไปตามยุคสมัยเช่นเดียวกัน และ นอนว่านอกจากจะรู้เพียงแค่เมนูกาแฟผิว ๆ ก็คงไม่ได้ วันนี้เราเลยเอาวิธีชงกาแฟแบบเบสิกมาฝาก เพื่อน ๆ ที่เริ่มเข้าวงการคอฟฟี่เลิฟเวอร์อีกด้วย อ่านต่อได้ที่ <https://www.wongnai.com/food-tips/coffee-info?ref=ct>

## แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ ..... สกุล -

หลักสูตร การปลูกผักปลอดสารพิษ กลุ่มเกษตรกรรม

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

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

**หมายเหตุ:** การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดั้งนี้การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตรประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตรทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ .....วิทยากร

(.....)

## แบบทดสอบหลังเรียน

๑.กาแฟพันธุ์อาราบิก้า (Arabica) ปลูกที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ

ก.๑,๐๐๐ ฟุต

ข.๒,๐๐๐ ฟุต

ค.๓,๐๐๐ ฟุต

ง.๔,๐๐๐ ฟุต

๒.กรรมวิธีตากแห้ง (Dry Method) เป็นการนำผลเชอร์รี่มาตากแห้ง ใช้เวลาประมาณกี่ วัน จากนั้นจึงทำการกระเทาะเปลือกออกอีกครั้งหนึ่ง

ก.๑๒ วัน

ข.๑๓ วัน

ค.๑๔ วัน

ง.๑๕ วัน

๓.การคั่วกาแฟ เป็นวิธีและขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการดึงคุณสมบัติต่างของกาแฟใช้ระยะเวลาประมาณกี่นาที

ก.๑๐-๒๐ นาที

ข.๓๐-๔๐ นาที

ค.๕๐-๖๐ นาที

ง.๖๐ นาทีขึ้นไป

๔.กาแฟโรบัสต้าของไทยปลูกอยู่ในภาคไหนของประเทศไทย

ก.ภาคเหนือ

ข.ภาคกลาง

ค.ภาคอีสาน

ง.ภาคใต้

๕.กาแฟอาราบิก้าของไทยของปลูกอยู่ในภาคไหนของประเทศไทย

ก.ภาคเหนือ

ข.ภาคกลาง

ค.ภาคอีสาน

ง.ภาคใต้

เฉลยข้อสอบก่อนเรียน

๑.ค.ประเทศเอธิโอเปีย ๒.ค.๔ ชนิด ๓.ค.๔ แก้ว/วัน ๔.ง.ถูกทุกข้อ ๕.ข.๔ สายพันธุ์

เฉลยข้อสอบก่อนเรียน

๑.ค.๓,๐๐๐ ฟุต ๒.ง.๑๕ วัน ๓.ก.๑๐-๒๐ นาที ๔.ง.ภาคใต้ ๕.ก.ภาคเหนือ