



วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่.....1243
วันที่.....4 มิถุนายน 2568
เวลา.....11.00 น.

ที่ ศธ ๐๖๐๕/๘๘๕๐

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การสมัครเข้ารับการอบรมโครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟ

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการและตารางอบรม จำนวน ๑ ชุด

๒. ขั้นตอนการสมัครเข้ารับการอบรมในระบบ และใบขออนุญาตสมัครฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จะดำเนินการจัดโครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟ ให้แก่ครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ประกอบด้วย ๒ หลักสูตร ดังนี้

๑. หลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสต้า จำนวน ๒๕ คน ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

๒. หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านค้าแฟ จำนวน ๓๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปังปี้ ถนนวิฑู กรุงเทพมหานคร

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอประชาสัมพันธ์การอบรมดังกล่าวให้กับครูและบุคลากรอาชีวศึกษาในสังกัดของท่าน สมัครเข้ารับการอบรมทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> ตั้งแต่วันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๘ โดยสามารถศึกษาขั้นตอนการสมัครเข้ารับการอบรม ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ โดยจะประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> ภายในวันที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๘ โดยเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการได้ตามสิทธิจากงบประมาณของสถานศึกษาต้นสังกัด ทั้งนี้ มอบหมายให้นางนิตยรัตน์ คำด้วง โทรศัพท์หมายเลข ๐๘ ๘๘๙๔ ๕๙๓๕ และนางสาวสุภารัตน์ อุดรสรรพ โทรศัพท์หมายเลข ๐๖ ๕๖๙๔ ๒๕๕๑ เป็นผู้ประสานงาน

เรียน ผู้อำนวยการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ด้วย สอศ. แจ้งประชาสัมพันธ์การสมัครเข้ารับการอบรมโครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟ มาเพื่อ

ขอแสดงความนับถือ

/ เพื่อโปรดทราบ

/ เพื่อโปรดพิจารณา

/ เห็นควรแจ้ง.....รองฯ 4 ฝ่าย , ครูและบุคลากร

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
4 มิ.ย. 68

(นายณรงค์ชัย เจริญสุทธิทรัพย์)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ต่อ ๑๒๑๕

โทรสาร ๐ ๒๕๔๓๐ ๖๐๒๐

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง.....

☒ เห็นควรมอบ.....

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

☒ ทราบ.....

☒ แจ้ง.....

☐ มอบ.....

“เรียนดี มีความสุข”

(นายวิฑูริ ลิ้นจี่)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

๑. ชื่อโครงการ

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านกาแฟ

- ๑) หลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสต้า
- ๒) หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านกาแฟ

๒. ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงานที่รับผิดชอบ

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ
สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

๓. วันที่และสถานที่ดำเนินโครงการ

๓.๑) หลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสต้า ระยะเวลา ๓ วัน ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘
ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

๓.๒) หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านกาแฟ ระยะเวลา ๓ วัน ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘
ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สีกัด" บาย ป้อมปิ้งเบเกอรี่ ถนนวิฑู กรุงเทพมหานคร

๔. ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และกลยุทธ์

ยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : แผนที่ ๑๒ การพัฒนาการเรียนรู้
แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ : หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะ
มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตอบสนองโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต

นโยบายของรัฐบาล : การปฏิรูปการศึกษาและสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งส่งเสริมให้คนเป็นคนดี มีวินัย ภูมิใจในชาติ ความมีคุณภาพของครูทั้งประเทศ รวมไปถึงครูแนะแนวเพื่อช่วยให้นักเรียนได้รับคำแนะนำด้านเนื้อหาของการเรียนและการเข้าถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจเลือกเรียนและประกอบอาชีพ

นโยบายการพัฒนาอาชีวศึกษา ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ : วาระงานพัฒนาที่ ๖ ยกระดับการบริหารและพัฒนาบุคลากรอาชีวศึกษา

ข้อ ๖.๔ พัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรสู่การเป็นบุคลากรอาชีวศึกษาสมรรถนะสูง

๕. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบัน ตลาดกาแฟในประเทศไทยมีมูลค่ารวมกว่า ๑ แสนล้านบาท โดยคนไทยบริโภคกาแฟ จำนวน ๙๐,๐๐๐ ตันต่อปี หรือเฉลี่ยวันละ ๑.๕ แก้ว (ยุโรปเฉลี่ยวันละ ๕ แก้ว) แต่ผลผลิตกาแฟในประเทศกลับมีเพียง ๓๐,๐๐๐ ตันต่อปี ทำให้ต้องนำเข้าจากต่างประเทศอีก ๖๐,๐๐๐ ตันต่อปี ภายในระยะเวลา ๑๐ ปี “แนวโน้มการบริโภคกาแฟเพิ่มขึ้นทุกปี จาก ๓๐,๐๐๐ เป็น ๙๐,๐๐๐ ตันต่อปี ไทยดื่มกาแฟเฉลี่ยวันละ ๑.๕ แก้วต่อวัน สะท้อนว่าอุตสาหกรรมกาแฟในไทยยังไม่อึดตัว จึงทำให้อุตสาหกรรมกาแฟมีมูลค่าสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง” ที่มา การแถลงข่าวจัดงาน “Thailand Coffee Fest ๒๐๒๔” ของสมาคมกาแฟพิเศษไทย เมื่อวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗

การดำเนินธุรกิจร้านกาแฟให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องอาศัยความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ ในด้านต่าง ๆ เช่น การบริหารจัดการ การตลาด การบริการลูกค้า และการควบคุมต้นทุน ความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่ต้องการเปิดร้านกาแฟ หรือผู้ที่มีร้านกาแฟอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยมุ่งเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกทำเล การพัฒนาเมนู เทคนิคการชงกาแฟ มาตรฐานการบริการ ตลอดจนกลยุทธ์การตลาด เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา เล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัดอบรมโครงการสร้างผู้ประกอบการร้านกาแฟ การฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสต้า และหลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านกาแฟ จึงถูกออกแบบมาเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้และทักษะที่จำเป็น ตั้งแต่พื้นฐานความรู้

เกี่ยวกับกาแฟ การสกัดกาแฟ กระบวนการชงกาแฟ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ด้านการบริหารจัดการร้าน ด้านการบริการลูกค้า ด้านความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม รวมไปถึงด้านการทำงานเป็นทีม เพื่อสร้างผู้ประกอบการมืออาชีพ เพื่อตอบสนองความต้องการของครูผู้สอนที่ต้องการเรียนรู้ทักษะใหม่ ๆ เป็นกลยุทธ์ใหม่ในการพัฒนานักเรียน นักศึกษา สู่มืออาชีพ ด้านธุรกิจและบริการ สามารถนำไปต่อยอดเพื่อให้นักเรียน นักศึกษา สามารถนำไปใช้สร้างรายได้ในสายอาชีพด้านธุรกิจและบริการร้านกาแฟได้จริง ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานที่ได้มาตรฐานแบบมืออาชีพ โดยมุ่งเน้นทั้งด้าน การบริหารธุรกิจ ทักษะอาชีพ และการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งสามารถช่วยให้นักเรียนพัฒนาทักษะด้านผู้ประกอบการ และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพในอนาคต

๖. วัตถุประสงค์

๖.๑ เพื่อพัฒนาให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมกาแฟ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

๖.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการเป็นบาริสต้า และผู้ประกอบการร้านกาแฟ

๖.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถบูรณาการความรู้ ทักษะ และแนวทางในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ในการเป็นบาริสต้า และผู้ประกอบการร้านกาแฟ สู่การจัดการเรียนการสอนแก่ผู้เรียนได้

๗. กลุ่มเป้าหมาย

๗.๑) หลักสูตรฝึกอบรมบาริสต้า

- ครูและบุคลากรอาชีวศึกษาในสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน ๒๕ คน

๗.๒) หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านกาแฟ

- ครูและบุคลากรอาชีวศึกษาในสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน ๓๕ คน

๘. หลักสูตรในการฝึกอบรม

๘.๑ หลักสูตรฝึกอบรมบาริสต้า ระยะเวลา ๓ วัน รวม ๒๑ ชั่วโมง

๑) การสกัดช็อตและสตีมนมระดับต่างๆ และเทคนิคการทำกาแฟเพื่อให้รสชาติหนึ่งทุกแก้ว

๒) เทลช็อตและฝึกแยกแยะรสชาติ “เข้ม” กับ “ขม”

๓) การชงเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็นสำหรับบริการในคาเฟ่

๔) วิธีคำนวณต้นทุนกาแฟ และ จุดคุ้มทุน

๕) ลาเต้อาร์ทลายหัวใจและลายหัวใจวิงส์

๖) ปฏิบัติต่อเนื่องจนได้ลาเต้อาร์ทนมสำหรับสตีมนม

๗) ทบทวนสเต็ปการทำกาแฟ เพื่อให้รสชาติ “นิ่ง” ทุกแก้ว

๘) การทำเครื่องดื่ม Mocktail สำหรับ coffee และ non-coffee

๙) การปรับเครื่องบด การทำความสะอาดเครื่องบด และเครื่องชงกาแฟ

๑๐) ทบทวนลาเต้อาร์ท

๘.๒ หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านกาแฟ ระยะเวลา ๓ วัน รวม ๒๑ ชั่วโมง

๑) การบริหารร้านกาแฟแบบมืออาชีพ การวิเคราะห์งาน การกำหนดบทบาทหน้าที่ในร้านกาแฟ และการบริหารทีมงานอย่างมืออาชีพ

๒) กลยุทธ์การบริการที่สร้างความแตกต่างในธุรกิจร้านกาแฟ การออกแบบการให้บริการ

๓) การสร้าง “culture” หรือ วัฒนธรรมของร้านกาแฟ เพื่อให้ SOP ประสบความสำเร็จ

๔) การจัดวาง layout และ operation work flow ให้การทำงานเป็นแบบมืออาชีพ

๕) กรณีศึกษา โดยจำลองสถานการณ์จริง

- ๖) แบ่งกลุ่มออกแบบร้าน กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ และการทำการตลาด
- ๗) นำเสนองานกลุ่ม และ brain storm จุดแข็ง/จุดอ่อน แต่ละกลุ่ม
- ๘) สรุป key success ของการเปิดร้านกาแฟ และ การทำธุรกิจให้ยั่งยืน
- ๙) ศึกษาดูงานสถานประกอบการ

๙. วิทยากร

- ๙.๑ คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกลด" บาย ป้อมปิ้งเป๊ะ
- ๙.๒ คุณจิตรลดา ฮันชาติ สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกลด" บาย ป้อมปิ้งเป๊ะ
- ๙.๓ คุณฉัตรชบา วงษ์จันทร์ สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกลด" บาย ป้อมปิ้งเป๊ะ
- ๙.๔ คุณสุกัญญา แซ่ลี้ สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกลด" บาย ป้อมปิ้งเป๊ะ
- ๙.๕ คุณฐิติทิพย์ แซ่โต้ว สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกลด" บาย ป้อมปิ้งเป๊ะ
- ๙.๖ ผศ.ดร.อรรธิกา พิงงา สังกัด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ๙.๗ คุณวรรณภา แดกปัญญา วิทยากรเอกชน

๑๐. ตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนา

- ๑๐.๑ เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้ารับการพัฒนามตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของกลุ่มเป้าหมาย
- ๑๐.๒ เชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการพัฒนามมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการเป็นบาริสต้า และการเป็นผู้ประกอบการร้านกาแฟ ได้อย่างมืออาชีพ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ นักเรียน นักศึกษา เพื่อผลิตกำลังคนเข้าสู่ตลาดแรงงานธุรกิจร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

๑๑. การวัดและการประเมินผล

- ๑๑.๑ ประเมินพฤติกรรมทักษะปฏิบัติโดยใช้แบบประเมิน แบบสังเกตการณ์ระหว่างฝึกอบรมและการมอบหมายงาน
- ๑๑.๒ แบบประเมินผลโครงการหลักการฝึกอบรม เพื่อวัดผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมและการบริหารจัดการโครงการในภาพรวม
- ๑๑.๓ มีเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๑๑.๔ ส่งผลงานที่ได้รับมอบหมายในช่วงเวลาอบรมและหลังจากอบรม ในจำนวนและระยะเวลาที่กำหนด

๑๒. เบอร์ติดต่อ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
 กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ
 โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ต่อ ๑๒๐๓, ๑๒๑๕

ตารางการอบรม

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟฟ หลักสูตรฝึกอบรมบาริสต้า

ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

วัน	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		พัก	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		
๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๘	พิธีเปิด	- การสกัดช็อตและสตีมนมระดับต่างๆ และเทคนิคการทำกาแฟเพื่อให้รสชาตินิ่งทุกแก้ว - เทสช็อตและฝึกแยกแยะรสชาติ “เข้ม” กับ “จืด” วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ	นุญเอนแพนเอทเธรเบร	- การชงเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็นสำหรับการบริการในคาเฟ่ - วิธีคำนวณต้นทุนกาแฟ และ จุดคุ้มทุน วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ
๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘		- ลาเต้อาร์ตลายหัวใจและลายหัวใจจิ้งจอก - ปฏิบัติต่อเนื่องจนได้ลาเต้อาร์ตนมสำหรับสตีมนม วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ		- ปฏิบัติต่อเนื่องจนได้ลาเต้อาร์ตนมสำหรับสตีมนม - ทบทวนสไลด์การทำกาแฟ เพื่อให้รสชาติ “นิ่ง” ทุกแก้ว วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘		- การทำเครื่องดื่ม Mocktail สำหรับ coffee และ non-coffee - การปรับเครื่องบด การทำความสะอาดเครื่องบด และเครื่องชงกาแฟ วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ		- การปรับเครื่องบด การทำความสะอาดเครื่องบด และเครื่องชงกาแฟ - ทบทวนลาเต้อาร์ต

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มภาคเช้า เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และภาคบ่ายเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.

๓. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ตารางการอบรม

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟฟ หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านค้าแฟฟ
ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร
และสถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ ถนนวิทย์ กรุงเทพมหานคร

วัน	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	พิธีเปิด	- การบริหารร้านค้าแฟฟแบบมีมืออาชีพ - การวิเคราะห์งาน - การกำหนดบทบาทหน้าที่ในร้านค้าแฟฟ - การบริหารทีมงานอย่างมืออาชีพ วิทยากร : ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา และคุณวรรณภา แดกปัญญา	- กลยุทธ์การบริการที่สร้างความแตกต่างในธุรกิจร้านกาแฟ - การออกแบบการให้บริการ และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Service Design and SOP) - การจัดการด้านคุณภาพการบริการ วิทยากร : ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา และคุณวรรณภา แดกปัญญา
๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	การสร้าง "Culture" หรือ วัฒนธรรมของร้านค้าแฟฟ เพื่อให้ SOP ประสบความสำเร็จ วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ ศึกษาดูงาน : สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ	- แบ่งกลุ่มออกแบบร้าน กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ และการทำการตลาด - นำเสนอองานกลุ่ม และ brain storm จุดแข็ง/จุดอ่อน แต่ละกลุ่ม วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ	- การจัดวาง layout และ operation work flow ให้การทำงานเป็นแบบมืออาชีพ - กรณีศึกษา โดยจำลองสถานการณ์จริง วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ ศึกษาดูงาน : สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกผิด" บาย ป้อมปิ้งป๊ะ
๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘	- แบ่งกลุ่มออกแบบร้าน กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ และการทำการตลาด - นำเสนอองานกลุ่ม และ brain storm จุดแข็ง/จุดอ่อน แต่ละกลุ่ม วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ	สรุป key success ของการเปิดร้านค้าแฟฟ และ การทำธุรกิจให้ยั่งยืน วิทยากร : คุณนุชรี พรเจริญกุลกิจ และคณะ	

หมายเหตุ ๑. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มภาคเช้า เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และภาคบ่ายเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. พักรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.

๓. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ขั้นตอนสมัครเข้ารับการอบรมในระบบ

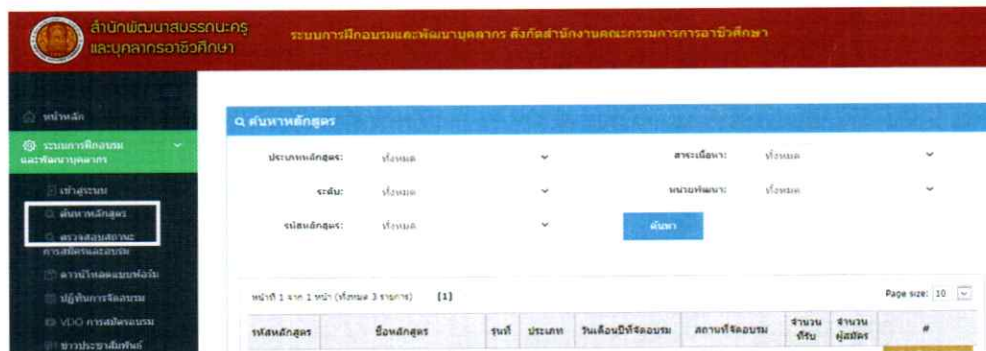
๑. สแกน QR code ใบขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรม
๒. กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน และนำเสนอแบบฟอร์มให้ผู้อำนวยการลงนาม
๓. สแกนแบบฟอร์มเป็นไฟล์ PDF สำหรับแนบประกอบการสมัคร
๔. เข้าไปที่เว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/>



๕. เข้าสู่ระบบ ด้วยชื่อผู้ใช้งาน และรหัสผ่าน > คลิก “ยืนยัน”



๖. ครูดัชนีหลักสูตร “โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านค้าแฟฟ”



๗. ดำเนินการสมัคร จากนั้นแนบไฟล์แบบฟอร์มขออนุญาตเข้ารับการฝึกอบรมที่ผ่านการลงนามจากผู้อำนวยการแล้ว
๘. ตรวจสอบรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการฝึกอบรม ตามเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/>

หมายเหตุ ๑. ขอให้ผู้สมัครฯ ปรับปรุงข้อมูลของตนเอง(ตำแหน่งวิทยฐานะ/สถานศึกษา) ให้เป็นปัจจุบันในฐานข้อมูลระบบ

ID Plan ล่วงหน้า อย่างน้อย ๑ วัน ก่อนที่จะสมัครเข้ารับการอบรมฯ

๒. ผู้มีรายชื่อเข้ารับการอบรมในระบบสามารถเดินทางไปราชการตามคำสั่ง โดยเบิก ค่าพาหนะ ค่าเบี้ยเลี้ยง (เบิกได้ ๑ ใน ๓ ส่วน) จากสถานศึกษาต้นสังกัด ส่วนที่หักเข้าหักได้ที่อาคารหอพักสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากร อาชีวศึกษา

**ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรทั่วไป/หลักสูตรรับรองโดย สอศ.
ของหน่วยพัฒนาครู สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา**

วันที่.....

เรื่อง ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรม

เรียน ผู้อำนวยการสำนัก/หน่วย/ศูนย์/วิทยาลัย

ข้าพเจ้า (นาย, นาง, นางสาว)..... อายุ.....ปี
หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....
วิทยฐานะ/ระดับ.....ครูประเภทวิชา.....แผนกวิชา.....
โทรศัพท์: อีเมล:Line ID (ถ้ามี):

มีความประสงค์ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรม โครงการพัฒนาผู้ประกอบการร้านค้าแฟ

☐ ๑. หลักสูตรฝึกอบรมบาร์ิสต้า ระยะเวลา ๓ วัน ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

☐ ๒. หลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านค้าแฟ ระยะเวลา ๓ วัน ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๘

ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร สถาบันสอนกาแฟและเบเกอรี่ "สูตรอร่อยโดยไม่รู้สึกล้ม" บาย ป้อมปังป๊ะ ถนนวิฑู กรุงเทพมหานคร

กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนเพื่อใช้พิจารณารับสมัคร

๑. ประสบการณ์เกี่ยวกับธุรกิจกาแฟ (ถ้ามี)

• เคยประกอบธุรกิจร้านกาแฟหรือเกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟหรือไม่?

[] เคย (โปรดระบุ)

[] ไม่เคย

• หากมีประสบการณ์ กรุณาอธิบายเพิ่มเติม:

๒. ความคาดหวังจากการเข้าร่วมโครงการ

• สิ่งที่ต้องการเรียนรู้จากการฝึกอบรมครั้งนี้:.....

๓. แผนการทำธุรกิจ (ถ้ามี)

• ท่านมีแผนเปิดร้านกาแฟในอนาคตหรือไม่?

[] มี (โปรดระบุช่วงเวลาโดยประมาณ):

[] ไม่มี

• แนวคิดร้านในฝันของท่าน:.....

ซึ่งในการสมัครเข้ารับการฝึกอบรม เมื่อได้รับการพิจารณาประกาศรายชื่อให้เข้ารับการอบรมแล้ว ให้ผู้มีรายชื่อเข้ารับการฝึกอบรมเดินทางไปปฏิบัติราชการ โดยเบิกค่าพาหนะ ค่าเบี้ยเลี้ยง(เบิกได้ ๑ ใน ๓ ส่วน) จากสถานศึกษาต้นสังกัด ที่พักพักที่ สสอ.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต และสนับสนุนให้เบิกค่าใช้จ่ายในการเข้าอบรม ดังกล่าว

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้สมัคร

ความเห็นผู้อำนวยการสำนัก/หน่วย/ศูนย์/สถานศึกษา

☐ อนุญาตและเห็นชอบสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการอบรม

เฉพาะที่เบิกจ่ายจากต้นสังกัด

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....