



วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

รับที่..... 1706

วันที่..... 13 กรกฎาคม 2569

เวลา..... 12.00 น.

ที่ ศธ ๐๖๑๘.๘/๑๗๖๖

วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

สถาบันอาชีวศึกษาภาคกลาง ๔

อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี ๗๐๐๐๐

๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การสมัครเข้ารับการฝึกอบรม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอาชีพบาร์ิสต้า และศิลปะการตกแต่งกาแฟ เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ ๒๑

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางกำหนดฝึกอบรม

จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบตอบรับเข้าร่วมโครงการ

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ได้อนุมัติให้แผนกวิชาการโรงแรม จัดการอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรฝึกอาชีพบาร์ิสต้าและศิลปะการตกแต่งกาแฟ เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ ๒๑ ให้แก่ครูผู้สอนในสาขาวิชาการโรงแรม การท่องเที่ยว คหกรรมศาสตร์ บริหารธุรกิจ สาขาที่เกี่ยวข้องและบุคลากรทางการศึกษา จำนวน ๑๐๐ คน ในระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ ชั้น ๓ อาคารเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาครูผู้สอนอาชีวศึกษาและบุคลากรทางการศึกษา ให้มีความรู้ความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับธุรกิจกาแฟ สายพันธุ์ เมล็ดกาแฟ และการสกัดกาแฟอย่างถูกวิธี ตามมาตรฐานสากล ฝึกทักษะการสตรีนมและการสร้างสรรค์ลวดลายฟองนม (Latte Art) เสริมสร้างสมรรถนะครูในศตวรรษที่ ๒๑ และนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาผู้เรียนและสถานศึกษาได้อย่างยั่งยืน นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี จึงขอให้สถานศึกษาประชาสัมพันธ์การสมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการดังกล่าว ในระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ ชั้น ๓ อาคารเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี โดยโครงการจัดอาหารกลางวัน วันละ ๑ มื้อ และอาหารว่างวันละ ๒ มื้อ ให้เบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางได้ตามสิทธิจากสถานศึกษาต้นสังกัด โดยผู้มีความประสงค์สมัครเข้ารับการฝึกอบรมฯ สามารถสมัครได้ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ผ่าน QR Code การรับสมัครออนไลน์ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย วิทยาลัยเทคนิคราชบุรีจะคัดเลือกและประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการฝึกอบรมฯ จำนวน ๑๐๐ คน ทั้งนี้ มอบหมายให้นางสาวชนานา เต็มสนั่น หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๖ ๑๖๙ ๗๑๙๕ และนางสาวพรอุษา ฉายชวงษ์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๘ ๑๕๒ ๓๙๕๓ ครูแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี เป็นผู้ประสานงาน

เรียน ผู้อำนวยการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ด้วย วท.ราชบุรี แจ้งประชาสัมพันธ์การสมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอาชีพบาร์ิสต้าและศิลปะการตกแต่งกาแฟ มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

/ เห็นควรแจ้ง/เห็น

รองฯ ผอ. ๑. ครุสาขาวิชาการโรงแรม
การท่องเที่ยว

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
13 ก.ค. 69

แผนกวิชาการโรงแรม/ฝ่ายวิชาการ

โทร. ๐๓๒-๓๓๘ ๕๕๔ ต่อ ๑๗๙

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : saraban@rtc.ac.th

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☐ เห็นควรแจ้ง.....

☐ เห็นควรมอบ.....

(นายคมศิษฐ์ มีสังจานธนกุล)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

☒ ทราบ.....

☐ แจ้ง.....

☐ มอบ.....

(นายวิชวุฒิ ลีจันทา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

QR Code แบบตอบรับโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอาชีพปารีสต้าและ
ศิลปะการตกแต่งกาแฟ เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีพศึกษาในศตวรรษที่ ๒๑



กำหนดการอบรม
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพบาร์ISTAและศิลปะการตกแต่งกาแฟ
เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ 21

ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ วันที่ 22-23 สิงหาคม 2569

วันเสาร์ที่ 22 สิงหาคม 2569

ศาสตร์แห่งกาแฟและการสกัดขั้นสูง (Critical Thinking & Science Integration)

08:00 - 08:30 น. ลงทะเบียน

08:30 - 09:00 น. พิธีเปิด โดยประธานในพิธี นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนกุล
ผู้อำนวยการวิทยาลัย

09:00 - 12.00 น. (Workshop 1) :กิจกรรม Sensory & Cupping ฝึกจำแนกกลิ่นและ
รสชาติกาแฟตามมาตรฐานสากล เพื่อพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ ฝึก
ปฏิบัติการชงเครื่องดื่มแบบร้อน

12:00 - 13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13:00 - 16:00 น. สาธิต: วิทยาศาสตร์การสกัด (Perfect Espresso Shot) (Workshop 2):
ฝึกตั้งค่าเครื่องบดและการสกัดกาแฟ ฝึกปฏิบัติชงเครื่องดื่มแบบเย็น เฝอญูโจมต์แก้ปัญหากาแฟสกัด
มากเกินไป (Over) หรือน้อยเกินไป (Under)

กำหนดการอบรม
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอาชีพบาร์ิสต้าและศิลปะการตกแต่งกาแฟ
เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ 21

ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ วันที่ 22-23 สิงหาคม 2569

วันอาทิตย์ ที่ 23 สิงหาคม 2569

ศิลปะการตกแต่งฟองนม (Creativity & Innovation)

08:00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน และกิจกรรมถอดบทเรียน (Reflexion) จากวันที่ 1
08.30 – 12.00 น.	(Workshop 3): ฝึกการเทนมลวดลายพื้นฐาน (Heart & Tulip) การควบคุมทิศทาง ความเร็ว และความสูงในการเท
12:00 - 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 15.30 น.	(Workshop 4): สาธิต: ลวดลายขั้นสูง (Advanced Latte Art) ลาย Rosetta และเทคนิคการใช้เข็มวาดวาดลาย (Dragging/Etching) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจับคู่บัดดี้ฝึกปฏิบัติ (Peer Feedback) และทดลองออกแบบ Signature Drink ของตัวเองโดยเน้นความคิดสร้างสรรค์
15.30 - 16.00 น.	พิธีมอบใบประกาศนียบัตร และพิธีปิดการอบรม

หมายเหตุ :

1. อบรมภาคปฏิบัติ
2. สถานที่อบรม : ห้องประชุมหรือห้องสัมมนาของทางวิทยาลัย
3. ผู้เข้าร่วมอบรมไม่เกิน 100 ท่าน
4. มีคู่มือการใช้งานสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม
5. รับประทานอาหารว่างระหว่างการอบรม

กำหนดการอบรม

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรฝึกอาชีพบาริสต้าและศิลปะการตกแต่งกาแฟ
เพื่อยกระดับสมรรถนะครูอาชีพศึกษาในศตวรรษที่ 21

ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี | วันที่ 22-23 สิงหาคม 2569



วันเสาร์ที่ 22 สิงหาคม 2569

ศาสตร์แห่งกาแฟและการสกัดขั้นสูง
(Critical Thinking & Science Integration)



08:00 - 08:30 น.

ลงทะเบียน



08:30 - 09:00 น.

พิธีเปิด โดยประธานในพิธี นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนกุล
ผู้อำนวยการวิทยาลัย



09:00 - 12.00 น.

(Workshop 1) : กิจกรรม Sensory & Cupping ฝึกจำแนกกลิ่นและ
รสชาติกาแฟตามมาตรฐานสากล เพื่อพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์
ฝึกปฏิบัติการชงเครื่องดื่มแบบร้อน



12:00 - 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน



13:00 - 16:00 น.

สาธิต: วิทยาศาสตร์การสกัด (Perfect Espresso Shot)
(Workshop 2): ฝึกตั้งค่าเครื่องบดและการสกัดกาแฟ
ฝึกปฏิบัติการชงเครื่องดื่มแบบเย็น เฝิญูโจมย์แก้ปัญหาการสกัด
มากเกินไป (Over) หรือน้อยเกินไป (Under)



วันอาทิตย์ ที่ 23 สิงหาคม 2569

ศิลปะการตกแต่งฟองนม
(Creativity & Innovation)



08:00 - 08.30 น.

ลงทะเบียน และกิจกรรมถอดบทเรียน (Reflexion) จากวันที่ 1



08.30 - 12.00 น.

(Workshop 3): ฝึกการเทนมลวดลายพื้นฐาน (Heart & Tulip)
การควบคุมทิศทาง ความเร็ว และความสูงในการเท



12:00 - 13:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน



13:00 - 15.30 น.

(Workshop 4): สาธิต: ลวดลายขั้นสูง (Advanced Latte Art)
ลาย Rosetta และเทคนิคการใช้เข็มวาดลวดลาย (Dragging/Etching)
เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม จับคู่บัดดี้ฝึกปฏิบัติ (Peer Feedback) และ
ทดลองออกแบบ Signature Drink ของตัวเองโดยเน้นความคิดสร้างสรรค์



15.30 - 16.00 น.

พิธีมอบใบประกาศนียบัตร และพิธีปิดการอบรม



หมายเหตุ :

- 1 อบรมภาคปฏิบัติ
- 2 สถานที่อบรม : ห้องประชุมหรือห้องสัมมนาของทางวิทยาลัย
- 3 ผู้เข้าร่วมอบรมไม่เกิน 100 ท่าน
- 4 มีคู่มือการใช้งานสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม
- 5 รับประทานอาหารว่างระหว่างการอบรม





ประชาสัมพันธ์รับสมัครโครงการ

อบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร ฝึกอาชีพบาร์ISTA และศิลปะการตกแต่งกาแฟ

เพื่อยกระดับสมรรถนะครูและบุคลากร
ทางการศึกษาอาชีพศึกษาในศตวรรษที่ 21



1. เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี
และภาคปฏิบัติ



2. ฝึกทักษะการชงกาแฟ
และลาเต้อาร์ท



3. เหมาะสำหรับครูและ
บุคลากรทางการศึกษา
อาชีพศึกษา



เอสเปรสโซ



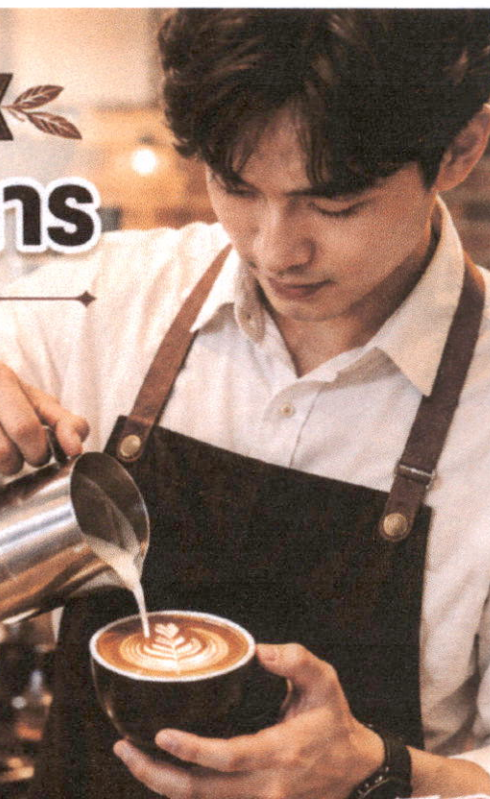
ลาเต้อาร์ท



การตีฟองนม



ความรู้เรื่อง
เมล็ดกาแฟ



สมัครด่วน
รับจำนวนจำกัด!

สแกนสมัคร



QR CODE

เพิ่มทักษะวิชาชีพ
สร้างความเชี่ยวชาญ
สู่ความสำเร็จในอนาคต

ดำเนินการโดย แผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี