



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
1012	บริหารจัดการบุคลากรในร้านกาแฟ
1013	ฝึกอบรมบุคลากรในด้านการบริการของบาร์ิสต้า
1021	ออกแบบและนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ (Signature)
1022	ชิมรสชาติและประเมินคุณภาพกาแฟ (Coffee coping or tasting)

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในการประกอบอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 6 ต้องสามารถปฏิบัติงานใช้ความรู้และทักษะในการพัฒนาสูตรและเมนูเครื่องดื่มที่รสชาติพิเศษได้อย่างหลากหลาย และนำเสนอเมนูเครื่องดื่มใหม่สู่ตลาด สรรหาและคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตรวจสอบและประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ ประยุกต์องค์ความรู้และเทคโนโลยีในการพัฒนารูปร่างกาแฟ เผยแพร่องค์ความรู้และประสบการณ์ส่งเสริมความเป็นมืออาชีพบาร์ิสต้า สร้างระบบการสอนงานของพนักงานในร้านให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน (การจัดทำเอกสาร เนื้อหา และการนำเสนอ).....อีกทั้งบุคคลจะต้องมีคุณลักษณะทั่วไปดังนี้

1. ความสามารถด้านการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงาน
2. ความสามารถด้านการจัดการ บริหารทรัพยากรในองค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถด้านการคิด วิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และตัดสินใจเพื่อผลสำเร็จของงาน
4. ความสามารถด้านดิจิทัลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
5. ความรับผิดชอบในหน้าที่ และเป็นแบบอย่างในจริยธรรมของความเป็นมืออาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่ขอเข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ “อาชีพบาร์ISTA ระดับ 5” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- 1.ผ่านการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพบาร์ISTA ระดับ 5 โดยถือครองคุณวุฒิและมีประสบการณ์อย่างต่อเนื่องในงานบาร์ISTA อย่างน้อย 2 ปี และผ่านการอบรมในความรู้ที่เกี่ยวข้องกับงาน Senior barista หรือ
 - 2.เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ปฏิบัติงานในร้านกาแฟ ในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ Master barista ไม่น้อยกว่า 5 ปี และผ่านการอบรมในความรู้ที่เกี่ยวข้องกับงาน Master barista โดยต้องแสดงหลักฐานเป็นใบรับรองผลงาน รับรองการปฏิบัติงาน ที่ออกให้โดยหน่วยงานต้นสังกัด โดยรับรองลักษณะงาน หน้าที่งาน ความรับผิดชอบ ที่เกี่ยวข้องกับการบริการเครื่องดื่มระดับ Master barista และใบประกาศนียบัตร ใบรับรองการศึกษาหรือฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับงาน Master barista
 - 3.ผ่านการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาสำหรับผู้สัมผัสอาหารและได้รับใบรับรองจากการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการอนุญาต
 - 4.ผู้ที่ได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพบาร์ISTA ระดับ 6 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินหลักฐานหรือแบบทดสอบสมรรถนะ ตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ระดับ 6 ตามที่กำหนด โดยต้องผ่านหน่วยสมรรถนะทั้งหมด 4 หน่วยสมรรถนะ คือหน่วยสมรรถนะ 1012 หน่วยสมรรถนะ 1013 หน่วยสมรรถนะ 1021 หน่วยสมรรถนะ 1022
 - 5.กรณีไม่เคยผ่านการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพบาร์ISTA ระดับ 5 มาก่อนต้องรับการประเมินหน่วยสมรรถนะบังคับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพบาร์ISTA ระดับ 5 ทั้งหมด 5 หน่วยสมรรถนะก่อนแล้วจึงประเมินหน่วยสมรรถนะบังคับของคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพบาร์ISTA ระดับ 6 อีก 4 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ทำงานในสาขาบริการเครื่องดื่มหรือทำหน้าที่และปฏิบัติงานในลักษณะงานเกี่ยวกับการงานบริการปรุงเครื่องดื่ม

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 1012 บริหารจัดการบุคลากรในร้านกาแฟ
- 1013 ฝึกอบรมบุคลากรในด้านการบริการของบาร์ISTA
- 1021 ออกแบบและนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ (Signature)
- 1022 ชิมรสชาติและประเมินคุณภาพกาแฟ (Coffee coping or tasting)

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	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาและยกระดับธุรกิจกาแฟและธุรกิจบริการเครื่องดื่มกาแฟที่แข่งขันได้ในระดับสากล	10	จัดการธุรกิจกาแฟและพัฒนาการให้บริการด้วยบาร์ISTAมืออาชีพ	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	1012	บริหารจัดการบุคลากรในร้านกาแฟ	1012.1	กำหนดโครงสร้างหน้าที่ของบุคลากรในร้านและประเมิน “ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร”
				1012.2	พัฒนาบุคลากรในร้านให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
		1013	ฝึกอบรมบุคลากรในด้านงานบริการของบาร์ISTA	1013.1	เตรียมข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่จะใช้ในการอบรมตามมาตรฐานของร้าน
				1013.2	อบรมเนื้อหาการอบรมตามมาตรฐานของร้าน
				1013.3	ประเมินและวัดผลการฝึกอบรม
102	ให้บริการและพัฒนาเครื่องดื่มจากกาแฟ	1021	ออกแบบและนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ (Signature)	1021.1	วิเคราะห์ตลาดและกำหนดปัจจัยตลาด
				1021.2	นำเสนอ และ กำหนดวิธีการปรับปรุงของเครื่องดื่มเมนูพิเศษ
				1021.3	กำหนดรายละเอียดการคัดเลือกวัตถุดิบและภาชนะบรรจุที่ใช้ในเสิร์ฟ
				1021.4	คำนวณต้นทุนและจัดทำคู่มือ
		1022	ชิมรสชาติและประเมินคุณภาพกาแฟ (Coffee coping or tasting)	1022.1	เตรียมอุปกรณ์และบทความที่ต้องชิมเพื่อประเมินคุณภาพ
				1022.2	เตรียมชงกาแฟที่ต้องชิมเพื่อประเมินคุณภาพ
				1022.3	รายงานและประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1012

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการบุคลากรในร้านกาแฟ

3. ทบทวนครั้งที่ 1

4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม ISCO 7515 : ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการ...บริหารจัดการโครงสร้างบุคลากร มอบหมายหน้าที่บุคลากรในร้านกาแฟได้เหมาะสมตรงกับความสามารถ ตรวจสอบติดตามการปฏิบัติงานและให้ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงาน ประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากร

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)
1012.1 กำหนดโครงสร้างหน้าที่ของบุคลากรในร้าน และประเมิน “ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร”	1.กำหนดโครงสร้างการดำเนินงานในร้านและระบุหน้าที่ในการปฏิบัติงานของบุคลากรในร้านอย่างชัดเจน 2.มอบหมายหน้าที่ในการปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับความรู้ความสามารถของบุคลากรในร้าน 3.ตรวจสอบติดตามการดำเนินงานของบุคลากรและให้ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ 4.ประเมินและสรุปผลการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรในร้านได้ตรงตามเป้าหมายของร้าน (Objectivity)	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
1012.2 พัฒนาบุคลากรในร้านให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1.จัดทำแผนการฝึกอบรมตามเป้าหมายของร้านที่สอดคล้องกับความต้องการและความรู้ความสามารถของบุคลากรในร้าน 2.สร้างระบบการสอนงาน (Coaching) หรือการหมุนเวียนงาน (Job Rotation) ระหว่างบุคลากรในร้านระดับต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถกำหนดโครงสร้างการดำเนินงานในร้านและระบุหน้าที่ในการปฏิบัติงานของบุคลากรในร้าน
2. สามารถมอบหมายหน้าที่ในการปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับความรู้ความสามารถของบุคลากร
3. สามารถตรวจติดตามการดำเนินงานของบุคลากรและให้ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์
4. สามารถประเมินและสรุปผลการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรในร้านได้ตรงตามเป้าหมายของร้าน...

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานบุคคล
2. ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาและฝึกอบรมบุคลากรแบบ OJT

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสัมภาษณ์
2. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ระบุหรืออธิบายปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของบุคลากร
2. อธิบายหลักการบริหารบุคลากร
3. อธิบายหลักการวิธีการมอบหมายงานหรือกำหนดหน้าที่ให้บุคลากร
4. วุฒิปด. ประกาศนียบัตร การอบรมเกี่ยวกับการจัดการร้านกาแฟ
5. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ควรประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

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

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านบุคลากรในร้านกาแฟ

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงานบริหารจัดการบุคลากรในร้านกาแฟ...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสัมภาษณ์หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

“ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร” หมายถึง การประเมินว่าบุคลากรปฏิบัติงานด้วยความประหยัด อาทิ ประหยัดต้นทุน ประหยัดทรัพยากร ประหยัดเวลา ปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามกำหนดเวลา และผลงานมีคุณภาพตามเป้าหมายของร้าน

“การหมุนเวียนงาน (Job Rotation)” หมายถึง การให้พนักงานได้หมุนเวียนงานไปทำหน้าที่หรือปฏิบัติงานในตำแหน่งอื่น เพื่อพัฒนาตนเองให้ชำนาญงานในร้านมากขึ้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A
18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure) เจ้าหน้าที่สอบพิจารณาหลักฐานจากแฟ้มสะสมผลงานที่เป็นเอกสารรับรองผลงาน รับรองความรู้ความสามารถที่ผ่านมาก่อนหน้า หากไม่ชัดเจนหรือมีปริมาณเพียงพอให้เชื่อถือได้ ให้ประเมินสมรรถนะของผู้เข้ารับการประเมินด้วยเครื่องมือประเมินความรู้และทักษะ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้ ได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค จากผลงานในแฟ้มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1013
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ฝึกอบรมบุคลากรในด้านการบริการของบาร์ิสต้า
3. ทบทวนครั้งที่ 1
4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม ISCO 7515 : ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการวางแผนจัดเตรียมเนื้อหาเพื่อให้การอบรมความรู้และทักษะของบาร์ิสต้า ได้แก่ การให้บริการลูกค้า เครื่องมืออุปกรณ์ เเมนูมาตรฐานการชงและปรุงเครื่องดื่ม สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ฯ ประเมินและวัดผลการฝึกอบรม

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)
1013.1 เตรียมข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่จะใช้ในการอบรมตามมาตรฐานของร้าน	1.ประมาณการจำนวนวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการอบรมให้พร้อมและเพียงพอกับจำนวนผู้เข้าอบรม 2.จัดเตรียมเอกสารหรือคู่มือในการอบรม 3.จัดเตรียมเครื่องมือประกอบการอบรมได้แก่ Powerpoint หรือใบงาน (Work sheet)	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
1013.2 อบรมเนื้อหาการอบรมตามมาตรฐานของร้าน	1.แจ้งวัตถุประสงค์และหัวข้ออบรมให้ผู้เข้าอบรมทุกครั้งก่อนการอบรม 2.แสดงและสาธิตตัวอย่างการปฏิบัติที่ถูกต้องก่อนให้ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติตาม 3.ให้คำแนะนำและแก้ปัญหาให้ผู้เข้ารับการอบรมและเปิดโอกาสให้ซักถาม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1013.3 ประเมินและวัดผลการฝึกอบรม	1.จัดทำแบบทดสอบในการอบรมเพื่อวัดผลรายบุคคล 2.จัดทำแบบประเมินผลหลังการอบรม 3.จัดทำรายงานผลประเมินตามเกณฑ์หรือมาตรฐานของร้าน	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1.สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการนำเสนอได้
- 2.สามารถผลิตสื่อหรือเนื้อหาด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปที่ใช้ในการนำเสนอบนคอมพิวเตอร์และสื่อออนไลน์
- 3.สามารถออกแบบเครื่องมือวัดและประเมินผลการอบรม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1.ความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการจัดอบรม ในการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์สำหรับฝึกอบรม
- 2.ความรู้เกี่ยวกับจัดเตรียมคู่มือและสื่อการสอนสำหรับผู้เข้ารับการอบรม...
- 3.ความรู้เกี่ยวกับการเป็นวิทยากร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- 1.แสดงการนำเสนอเนื้อหาและสาธิตการทำงานในการอบรม
- 2.แสดงการผลงานสื่อการสอนและการประเมินวัดผล
- 3.ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
- 4.แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- 6.อธิบายหลักการการสอนและการเป็นวิทยากรที่ดี
- 7.อธิบายหลักการวิธีการเลือกใช้สื่อการสอน
- 8.วุฒิบัตร ประกาศนียบัตร หรือใบรับรองผลการศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับงาน...
- 9.ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ควรประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

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

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการเป็นวิทยากรให้การอบรม การกำหนดเนื้อหาของหลักสูตร การเลือกและใช้สื่อการสอน การประเมินและวัดผล

(ค) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน

ฝึกอบรมบุคลากรในด้านงานบริการของบาร์ستا...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ 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. รหัสหน่วยสมรรถนะ1021
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะออกแบบและนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ (Signature)
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 5132 : พนักงานผสมเครื่องดื่ม ISCO 7515 : ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการวิเคราะห์ตลาด นำเสนอแนวคิด นำเสนอรสชาติ กำหนดกรรมวิธีการชงปรุงเครื่องดื่มส่วนประกอบและสูตรการชงปรุง คัดเลือกและกำหนดวัตถุดิบ นำเสนอภาชนะในการเสิร์ฟ คำนวณต้นทุน และจัดทำคู่มือการฝึกอบรมในการปรุง

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)
1021.1 วิเคราะห์ตลาดและกำหนดปัจจัยตลาด	1. จัดทำผลวิเคราะห์ตลาดและปัจจัยตลาดที่ส่งผลต่อการออกแบบเครื่องดื่มเมนูพิเศษ 2. กำหนดแนวคิดและเอกลักษณ์เฉพาะของเครื่องดื่มเมนูพิเศษตามผลวิเคราะห์ตลาด	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1021.2 นำเสนอ และ กำหนดวิธีการชงปรุง ของเครื่องดื่มเมนูพิเศษ	1.กำหนดเลือกวัตถุดิบ อัตราส่วน สำหรับผสมปรุงแต่งรสชาติเครื่องดื่มเพื่อให้ได้ “เครื่องดื่มรสชาติพิเศษ (Signature)” 2.ทดลองชงและปรุงเครื่องดื่มรสชาติพิเศษ ประเมินรสชาติ (เฉพาะในทีมงาน) 3.ประชุมทีมงานเพื่อระดมความเห็น ทดลองชงและปรุงเครื่องดื่มรสชาติพิเศษและประเมินรสชาติ 4.จัดทำเอกสารประกอบการนำเสนอเครื่องดื่มรสชาติพิเศษ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1021.3 กำหนดรายละเอียดการคัดเลือกวัตถุดิบและภาชนะบรรจุที่ใช้ในเสริฟ	1.เลือกและกำหนดคุณสมบัติหรือข้อกำหนดวัตถุดิบสำหรับปรุงเครื่องดื่มน้ำรสชาตพิเศษ เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดหาและตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ 2.ประมาณการยอดขายเพื่อกำหนดปริมาณวัตถุดิบให้เพียงพอ 3.เลือกภาชนะบรรจุภัณฑ์เพื่อนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ (Signature)	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1021.4 คำนวณต้นทุนและจัดทำคู่มือ	1.คำนวณต้นทุนมาตรฐานของเครื่องดื่มเมนูพิเศษ 2.จัดทำคู่มือกรรมวิธีการชงและปรุงสำหรับประกอบการอบรมบาริสตาในร้าน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1.สามารถจัดทำแบบสำรวจตลาดและปัจจัยตลาดและสรุปวิเคราะห์เพื่อกำหนดแนวทางเครื่องดื่มพิเศษ
- 2.สามารถวิเคราะห์ แยกแยะ ผลวิเคราะห์และกำหนดออกมาเป็นแนวคิดหรือเอกลักษณ์ของเครื่องดื่ม
- 3.สามารถรวบรวมข้อมูลและเรียบเรียงในการนำเสนอได้
- 4.สามารถวิเคราะห์และประเมินยอดขายเพื่อกำหนดจำนวนวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการใช้งานได้
- 5.สามารถคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขายที่เหมาะสมได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1.ความรู้เกี่ยวกับการประเมินและวิเคราะห์กลุ่มตลาดจากผลการสำรวจตลาด
- 2.ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบและกำหนดรูปแบบเครื่องดื่มตามผลวิเคราะห์ของตลาด และกลุ่มเป้าหมาย...
- 3.ความรู้เกี่ยวกับรสชาติของวัตถุดิบนำมาใช้ในการทำเครื่องดื่ม
- 4.ความรู้เกี่ยวกับวิธีการ และขั้นตอน การปรุงผสมเครื่องดื่มเพื่อให้ได้รูปลักษณะและรสชาติตามที่ต้องการพร้อมทำแบบสอบถามประเมินรสชาติ
- 5.ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการต้นทุนวัตถุดิบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการนำเสนอผลงานและคิดเครื่องดื่มเมนูพิเศษ
2. แสดงการกำหนดและเลือกใช้วัตถุดิบคิดเครื่องดื่มเมนูพิเศษ
3. ใบรับรองผลงานแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
4. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ระบุหรืออธิบายวิธีการเลือกใช้รสชาติเฉพาะของวัตถุดิบในการคิดเครื่องดื่มเมนูพิเศษ
2. อธิบายหลักการหรือการกำหนดแนวคิดในการคิดเครื่องดื่มเมนูพิเศษ
3. ใบรับรองผลจากการประเมินจากการสัมภาษณ์และสาธิตการปฏิบัติงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

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

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานการกำหนดแนวคิดและและนำเสนอผลงานที่เป็นเครื่องดื่มเมนูพิเศษ โดยมีความรู้ความเข้าใจและความสามารถในการคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด สดใหม่ มีคุณภาพ ให้สอดคล้องกับผลไม่ตามฤดูกาล โดยการชิมและสร้างเครื่องดื่มที่มีรสชาติที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายได้

(ก) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงานออกแบบและนำเสนอเครื่องดื่มเมนูพิเศษ...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสาธิตการปฏิบัติงาน หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

“เครื่องดื่มรสชาติพิเศษ (Signature)” เครื่องดื่มที่มีแนวคิดและเอกลักษณ์เฉพาะตัว

“คู่มือกรรมวิธี” เอกสารที่กำหนดกรรมวิธีการชงและปรุงเครื่องดื่มพิเศษ

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. รหัสหน่วยสมรรถนะ1022
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะชิมรสชาติและประเมินคุณภาพกาแฟ (Coffee coping or tasting)
3. ทบทวนครั้งที่1
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO 7515 : ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลต้องมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการ.... ชิมกาแฟตามระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) มาตรฐาน SCA แล้วระบุรสชาติเพื่อประเมินคุณภาพกาแฟใน12 ด้าน ได้แก่ กลิ่นของผงกาแฟบดใหม่ (Dry Aroma or Fragrance), รสชาติ (Flavor), กลิ่นของน้ำกาแฟ (Wet Aroma or Cup Aroma), รสชาติของกาแฟ (Taste), ความเป็นเปรี้ยวของผลไม้ (Acidity), ความหวานของผลไม้ (Sweetness), กลิ่นที่สัมผัสได้จากโพรงจมูก (Nose), กลิ่นและรสชาติที่คงค้าง (After taste) ความเข้มข้นและหนักแน่น (Body or Mouth feel) ความสมดุล (Balance), ความเป็นหนึ่งเดียวของกาแฟ (Uniformity), ความสะอาดของกาแฟในถ้วย (Clean Cup) และจัดทำบันทึกรายงานผลการประเมินคุณภาพ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรมและภัตตาคาร สาขาบริการเครื่องดื่ม อาชีพบาร์ISTA

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)
1022.1 เตรียมอุปกรณ์และบดกาแฟที่ต้องชิมเพื่อประเมินคุณภาพ	1.จัดเตรียมเอกสารหรือแบบฟอร์มบันทึกเพื่อใช้ในการประเมินตามระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) มาตรฐาน SCA 2.นำอุปกรณ์ที่จำเป็นในการชิมกาแฟมาจัดวางบนโต๊ะที่สะอาด 3.อ่านเนื้อหาจากฉลากบรรจุภัณฑ์เมล็ดกาแฟที่ระบุได้แก่ระดับการคั่ว วันที่คั่ว แหล่งผลิต ถิ่นกำเนิด กรรมวิธีการผลิต คัพโปรไฟล์ เป็นต้น 4.เตรียมเมล็ดกาแฟตามสายพันธุ์แล้วทำการบดเป็นผงกาแฟตามทีระบุในระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) มาตรฐาน SCA และประเมินกลิ่นของผงกาแฟบดใหม่ (Dry Aroma or Fragrance)	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
1022.2 เตรียมชงกาแฟที่ต้องชิมเพื่อประเมินคุณภาพ	1.ชงกาแฟด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 90 – 95 องศาเซลเซียสด้วยถ้วยปากกว้างบรรจุน้ำกาแฟ 150 – 200 มล. และรอระยะเวลา 4 นาทีให้ผงกาแฟกระจายตัวให้ทั่วโดยไม่ต้องคน แล้วนำช้อนมาทำการ Break ผิวหน้าของผงกาแฟที่ลอยอยู่โดยปัดช้อนออกจากตัวสามครั้ง แล้วดมหลังช้อน เพื่อดมกลิ่นของกาแฟหลังจากที่ใส่น้ำว่ามีกลิ่นอะไรและเปลี่ยนแปลงไปจากตอนที่ยังเป็นผงแห้งหรือไม่ 2.ทำการตักกาแฟที่ลอยบนผิวหน้าออก (Cleansing) โดยไม่คนให้ผงกาแฟด้านล่างกลับขึ้นมา จากนั้นร่อนการุ่นที่อุณหภูมิ 60 – 70 องศาเซลเซียสเพื่อเตรียมชมน้ำกาแฟ	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
1022.3 รายงานและประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟ	1.เขียนระบุชนิดประเภทสายพันธุ์เมล็ดกาแฟ กรรมวิธีการแปรรูป และอธิบายคุณลักษณะของสารกาแฟในรายงาน 2.เขียนระบุระดับการคั่วอธิบายรสชาติของเมล็ดกาแฟที่ชิมและให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุงการคั่วและผสม (Roast & Blend) เมล็ดกาแฟในรายงาน	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. สามารถใช้เครื่องบดผงกาแฟและปรับขนาดได้ตามมาตรฐาน SCA
2. สามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพกาแฟ
3. สามารถใช้ประสาทสัมผัส การมองเห็น การสูดดมกลิ่น การรับรส
4. สามารถรายงานและสื่อสารให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตเมล็ดกาแฟในด้านกรรมวิธีการแปรรูป ระดับการคั่วเมล็ดกาแฟ และการผสมเมล็ดกาแฟ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) ตามมาตรฐาน SCA
2. ความรู้เกี่ยวกับประเภทและชนิด สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟและคุณลักษณะกายภาพ
3. ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่วตามกรรมวิธีการผลิต
4. ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการคั่วเมล็ดกาแฟและระดับการคั่วเมล็ดกาแฟ
5. ความรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการแปรรูปเมล็ดกาแฟดิบ
6. ความรู้เกี่ยวกับการผสมเมล็ดกาแฟ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ง) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการขั้นตอนการชิมรสชาติกาแฟ
2. แสดงการเขียนรายงานแยกแยะคุณภาพและข้อบกพร่องของกาแฟ
3. ใบรับรองผลจากแบบประเมินผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
4. แฟ้มสะสมผลงาน ที่เป็นเอกสารรับรองผลงานและความรู้ความสามารถที่ผ่านมา

(จ) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ระบุหรืออธิบายคุณลักษณะและรสชาติเมล็ดกาแฟที่ประเมินคุณภาพได้ตามมาตรฐาน SCA
2. อธิบายหลักการ Cupping protocol ตามมาตรฐาน SCA
3. วุฒิปัตรี ประกาศนียบัตร หรือใบรับรองผลการศึกษาระดับมัธยมศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการชิมและประเมินคุณภาพกาแฟ
4. ใบรับรองผลจากการประเมินความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์

(ฉ) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบ ตรวจสอบประเมินหลักฐานโดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้ ที่ครอบคลุมเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทักษะและความรู้ที่ต้องการของหน่วยสมรรถนะนี้

วิธีการประเมิน

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

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานแสดงขั้นตอนการชิมตามระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) มาตรฐาน SCA และเขียนรายงานตามแบบฟอร์มของ SCA โดยบุคคลต้องมีความเข้าใจในเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพกาแฟในเรื่องต่อไปนี้

1. ประเภทชนิดและสายพันธุ์ของกาแฟ ตามลักษณะสายพันธุ์ แหล่งเพาะปลูก ลักษณะเด่นด้านรสชาติ กลิ่น สัมผัส และลักษณะทางกายภาพของเมล็ดกาแฟ
2. ปัจจัยและเทคนิคการคั่วเมล็ดกาแฟ การกำหนดระดับการคั่ว ผลกระทบของการคั่วที่มีผลต่อคุณภาพและรสชาติของกาแฟ
3. กรรมวิธีการแปรรูป เทคนิคการผสมเมล็ดกาแฟที่ส่งผลต่อคุณภาพและรสชาติกาแฟ

(ง) คำแนะนำ

การประเมินนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์การปฏิบัติงาน ชิมรสชาติและเมินคุณภาพกาแฟ...โดยใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธีร่วมกันได้แก่ การสาธิตการปฏิบัติงาน สัมภาษณ์ หรือแสดงหลักฐานผลงานจากแฟ้มสะสมผลงาน

(จ) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) มาตรฐานอ้างอิง ระเบียบวิธีการชิม (Cupping protocol) มาตรฐาน SCA
- 2) รสชาติของกาแฟ (Taste) มี 5 รสคือ ขม (Bitter), เปรี้ยว (Acidity/Sour), หวาน (Sweet), ฝาด (Astringent/Hash), เค็ม (Salty)

(ฉ) รายการเครื่องมืออุปกรณ์ เครื่องมือกล เครื่องจักรกล ที่จำเป็นต่อหน่วยสมรรถนะนี้

วัสดุ/วัตถุดิบ

1. เมล็ดกาแฟคั่วสำเร็จ

เครื่องมือ

1. การต้มน้ำร้อน
2. เครื่องบดผงกาแฟ
3. เครื่องชั่งน้ำหนัก
4. เทอร์โมมิเตอร์

5. นาฬิกาจับเวลา

อุปกรณ์

1. ถ้วยปากกว้างขนาดบรรจุ 150 – 200 มล.
2. ช้อนกลมปากกว้าง
3. ผ้าแห้งสะอาด
4. กระดาษเช็ดปาก

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

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