



รายงานการรับคณะนิสิต สาขาวิชาการโรงแรม และการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

ณ โรงงานคั่วกาแฟ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายงานมือ โครงการพัฒนาद्यตุง

(พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จ.เชียงราย

วันพุธที่ 05 กุมภาพันธ์ 2563

1. ข้อมูลคณะ

ที่มาและ ความสำคัญ	- หนังสือจากคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อ.เมือง จ.สงขลา เรียนถึงผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์
วัตถุประสงค์	- เพื่อศึกษาดูงานกระบวนการผลิตกาแฟ เพื่อให้นักศึกษาได้นำไปปรับใช้ในวิชาเรียนเรื่อง Food and Beverage
ระดับเนื้อหา	ระดับความสำคัญ 1 คะแนน (ไม่ได้มีความเกี่ยวเนื่องกันโดยตรงกับมูลนิธิฯ) ระดับเนื้อหา 2 คะแนน (ห้องเรียนเฉพาะเรื่อง) คะแนนรวม 3 คะแนน
องค์ประกอบ	- นำมาโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์วิวรรณ พวงสอน, อาจารย์ผู้ควบคุมนิสิต จำนวน 2 คน และนิสิตสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ปีการศึกษาที่ 4 จำนวน 61 คน รวมทั้งสิ้น 64 คน - ผู้ประสานงาน นายธีรรงค์ อัมพูช (อ.ต้น) เบอร์ติดต่อ 064-270-5999
เจ้าหน้าที่รับ คณะ	➢ ผู้ประสานงานคณะหลัก และร่วมตอบคำถามคณะ นายถวิล คำเสาร์ ➢ ผู้บรรยายให้ข้อมูลรับคณะ นางคำนวล หนามไส้
แหล่ง สนับสนุน งบประมาณ	คณะชำระค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด รหัสของคณะ 912- 062-137



2. กำหนดการคณะ

วันที่/เวลา	กำหนดการ
วันพุธที่ 5 กุมภาพันธ์ 2563	
10:45-11.25 น.	เดินทางออกจากโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ ๒ (แม่จัน) ไปยังศูนย์ผลิตและจำหน่ายงานมือ โครงการพัฒนาดอยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จ.เชียงราย
11:25-12:30 น.	ศึกษาฐานโรงคั่วกาแฟ ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายงานมือ ➢ ฟังความเป็นมาเรื่องป่าเศรษฐกิจ ➢ กระบวนการผลิต และเพิ่มมูลค่า ➢ กาแฟ GI ดอยตุง
12:30-13:00 น.	ออกเดินทางจากศูนย์ผลิตและจำหน่ายงานมือ ไปยังศาลาลีลาวดีเพื่อรับประทานอาหารกลางวัน และเที่ยวเยี่ยมชมพระตำหนักดอยตุง สวนแม่ฟ้าหลวง และพระธาตุดอยตุงตามอรรถาธิบาย

3. ประเด็นคำถาม – ตอบ

Q: ต้นกาแฟมีอายุได้ถึงกี่ปี และอายุเท่าไรที่มีผลผลิตเยอะสุด

A: ต้นกาแฟสามารถมีอายุได้ถึงร้อยปี ถ้าต้นกาแฟอายุมากขึ้น 25 ปีขึ้นไป ผลผลิตจะเริ่มมีปริมาณที่ลดลง จะมีแต่ใบแทน ต้นกาแฟที่ให้ผลผลิตจำนวนเยอะจะอยู่ที่อายุ ตั้งแต่ 5-25 ปี ขึ้นอยู่กับการบำรุงดูแลรักษาด้วย

Q: โรงงานคั่วกาแฟ คั่วกาแฟให้ลูกค้ามากที่สุดเท่าไร

A: แล้วแต่ออเดอร์ของลูกค้าที่ต้องการเท่าไร โรงงานที่นี่สามารถคั่วกาแฟมากที่สุดต่อวัน อยู่ที่ 1,500 กิโลกรัม เครื่องคั่วปริมาณมากที่สุดต่อครั้งอยู่ที่ 500 กิโล ใช้เวลาคั่วประมาณ 3 ชั่วโมง

Q: การเก็บเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว ในห้องควบคุมอุณหภูมิห้องศา

A: จะควบคุมอุณหภูมิอยู่ที่ 25 องศา

Q: การแยกขนาดของเมล็ดกาแฟที่นี่ต้องแยกเป็นกี่ขนาด

A: ที่จะแยกขนาดกาแฟเป็น 5 ขนาด 1.Ex. Fancy 2.Fancy 3.No.1 4.Prime 5.Peaberry

Q: ร้านกาแฟดอยตุง มีการขายแฟรนไชส์ไหม

A: ร้านกาแฟดอยตุง ไม่มีขายแฟรนไชส์ ถ้าขายแฟรนไชส์ไปแล้ว การควบคุมคุณภาพจะยาก ถ้าทำไม่ดีจะส่งผลเสียกับแบรนด์ซึ่งไม่คุ้ม จึงไม่มีการขายแฟรนไชส์ แต่มีร้านกาแฟดอยตุงให้บริการภายในประเทศ 13 สาขา

Q: ที่ดอยตุงมีปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าไหม

A: มีส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าอยู่บ้าง ในพื้นที่ที่มีระดับความสูงต่ำกว่า 800 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง

Q: กาแฟที่รสชาติดีของดอยตุงคือกาแฟคั่วอ่อนไหม



A: รสชาติกาแฟดีหรือไม่ดี ขึ้นอยู่กับความชอบของลูกค้า ถ้าลูกค้าชอบรสชาติเปรี้ยวก็จะเป็นกาแฟสูตรคั่วอ่อน ซึ่งที่โรงงานจะมีการคั่วอยู่ที่ 3 ระดับให้ลูกค้าได้เลือกซื้อตามความชอบ คือมีคั่วอ่อน คั่วกลาง และคั่วเข้ม

Q: ในการคั่วแต่ละสูตรต้องใช้ความร้อนที่เท่าไร และใช้เวลาคั่วเท่าไร

A: ถ้าเป็นคั่วอ่อนก็จะใช้เวลาน้อย ถ้าต้องการเข้มๆก็คั่วนานขึ้น ซึ่งถือว่าเป็นความลับทางการค้า ซึ่งแต่ละที่ก็จะมีสูตรการคั่วที่แตกต่างกันไป

4. สรุปกิจกรรมศึกษาดูงาน

➤ ได้เรียนรู้อะไรบ้างในการดูงานในครั้งนี้

- ✚ ได้ได้รับความรู้เกี่ยวกับกาแฟดอยตุง
- ✚ การสร้างงานอาชีพให้แก่คนในดอย
- ✚ ดอยตุงมีการพัฒนากาแฟอย่างต่อเนื่อง เหมือนมีศูนย์การพัฒนาเรื่องกาแฟอย่างจริงจัง
- ✚ รู้เกี่ยวกับขั้นตอนการคั่วกาแฟและระยะเวลาของการเก็บผลผลิต ราคาของผลผลิต ฯลฯ
- ✚ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตกาแฟตั้งแต่แรกจนถึงขั้นตอนสุดท้าย
- ✚ ทำให้เปิดโลกทัศน์ของเรื่องกาแฟที่ไม่เคยทราบมาก่อน
- ✚ ได้รู้ถึงกระบวนการผลิต ที่มาของกาแฟ ต้องเก็บผลได้อย่างไร ผลได้อย่างไร เพื่อได้กาแฟที่ดีคุณภาพที่ดี
- ✚ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับเมล็ดกาแฟของดอยตุง และได้ชิมรสชาติของกาแฟ
- ✚ ได้รู้เกี่ยวกับการผลิตกาแฟ การรับซื้อกาแฟ ขั้นตอนต่างๆในการแปรรูป ที่จะทำให้ได้กาแฟที่มีรสชาติดี
- ✚ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับรายละเอียดของกาแฟไม่ว่าจะเป็นกระบวนการผลิตของกาแฟไม่ว่าจะเป็นกระบวนการผลิต กรรมวิธีการเก็บเกี่ยว ราคาขาย วิธีเก็บเมล็ดตามอุณหภูมิที่กำหนด มาตรฐาน รวมถึงการส่งออก นำเข้าของเมล็ดกาแฟ
- ✚ ได้รู้จักกาแฟแบรนด์ดอยตุง
- ✚ ได้เรียนรู้ถึงความเป็นมาของกาแฟวิวัฒนาการต่างๆ ของกาแฟ
- ✚ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับข้อมูลการผลิตของกาแฟ สายพันธุ์ ประวัติความเป็นมา และพระคุณของสมเด็จพระเจ้า
- ✚ ได้เรียนรู้ใหม่หลายอย่างเกี่ยวกับกาแฟ วิทยาการให้ความรู้ละเอียดมากประทับใจ
- ✚ เรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟ การปลูก และขั้นตอนต่างๆทำให้ทราบถึงความเอาใจใส่ของการทำกาแฟ
- ✚ ได้ได้รับความรู้เกี่ยวกับกาแฟการผลิต การคั่ว การจำหน่าย และได้ทราบว่า กาแฟของไทยก็มีดีไม่แพ้ชาติใดๆในโลก
- ✚ ได้เรียนรู้เรื่องกระบวนการตั้งแต่เริ่มแรกของการผลิตจนถึงขั้นตอนของการเพิ่มมูลค่าของกาแฟมากขึ้น



- ✚ ได้ประโยชน์มากเพราะส่วนตัวเรียนอยู่ในด้านกาแฟ แล้วทำให้นำไปประยุกต์ใช้กับวิชาที่เรียนได้ และทำให้มีความเข้าใจมากขึ้น
 - ✚ ได้รู้ข้อมูลที่ลึกถึงสิ่งต่างๆ เกี่ยวกับกาแฟ ข้อมูลมากมายของเบื้องหลังกาแฟ เป็นประโยชน์แก่คนที่มีความฝันอยากทำธุรกิจ
 - ✚ ได้เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของดอยตุง
 - ✚ ได้รู้ถึงที่มาของกาแฟ กระบวนการผลิต และที่สำคัญได้ทราบถึงความสำคัญของโรงคั่วกาแฟ ดอยตุงที่ได้สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนมากแค่ไหน
 - ✚ ได้รู้การส่งเสริมให้คนในพื้นที่ ชนเผ่าต่างๆ ให้มีงานและประสบการณ์ในการทำงาน สร้างงานให้คน และส่งเสริมรายได้ให้คนในพื้นที่อีกด้วย
 - ✚ ได้เรียนรู้ในการเก็บเกี่ยวกาแฟว่าต้องเก็บตอนต้นมีอายุกี่ปีจนถึงกี่ปี และช่วงที่เก็บได้น้อยในช่วงกี่ปี ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวอย่างพิถีพิถัน การคัดกาแฟ การเลือกเกรดมีกี่เกรด
 - ✚ ได้เรียนรู้การฟื้นฟูพื้นที่จากไร่ผืนไร่กลายเป็นไร่กาแฟและไร่ต่างๆ โดยเฉพาะขั้นตอนการผลิตกาแฟ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงพื้นที่ว่างเปล่าให้เป็นพื้นที่ที่มีประโยชน์สามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเองและชุมชนได้
 - ✚ ได้รู้ถึงขั้นตอนในการทำกาแฟตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงตอนใส่ Packaging ได้รู้ถึงคุณภาพพิถีพิถันในการคัดสรรกาแฟที่มีคุณภาพ
 - ✚ ได้ทราบเรื่องขั้นตอนการผลิตจนได้ผลิตภัณฑ์เมล็ดกาแฟ การที่เรารู้คุณค่ากาแฟทำให้เราอยากอุดหนุนซื้อผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น และสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านดอยตุง
 - ✚ ได้ทราบถึงความเป็นมาหรือความสำคัญในการสร้างแบรนด์ดอยตุงขึ้นมา รู้สึกว่าคนที่นี่โชคดีที่เกิดในแผ่นดินนี้
- จะนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปปรับใช้อย่างไร
- ✚ นำความรู้ที่ได้ไปประกอบธุรกิจของตนเองได้ และนำไปสอหรือบอกต่อรุ่นสู่รุ่น
 - ✚ นำไปปรับใช้ในเวลาเรียนวิชากาแฟที่เรียนอยู่
 - ✚ สามารถนำไปใช้ประกอบการเรียนวิชากาแฟ
 - ✚ สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ทางการทำกาแฟขาย และนำไปต่อยอดส่งเสริมความรู้ให้กับผู้อื่น
 - ✚ ใช้ในการเรียน,ต่อยอดในอนาคตเปิดธุรกิจร้านกาแฟ คิดค้นสูตรกาแฟของตัวเอง
 - ✚ นำไปปรับใช้ในวิชาการบริการเครื่องดื่ม และปรับใช้ในวิชาศิลปะการชงกาแฟ
 - ✚ นำไปพัฒนาเปิดร้านกาแฟ เป็นธุรกิจเล็กๆ ของตัวเอง
 - ✚ นำไปปรับใช้ในการเรียนได้ เพราะเรียนสายเครื่องดื่มอยู่
 - ✚ นำไปเป็นแนวทางการพัฒนาชุมชน การสร้างรายได้
 - ✚ นำไปปรับปรุงเปลี่ยนแปลงพื้นที่ว่างเปล่าให้เป็นพื้นที่ที่มีประโยชน์สามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเองและชุมชนได้
 - ✚ สามารถนำไปใช้ในการเรียน F&B ในการเรียนชงกาแฟปรับใช้ในอนาคต

➤ อื่น ๆ

✚ แนะนำให้มีห้องประชุมเพื่อให้สะดวกในการฟังบรรยาย

5. ภาคผนวก

ภาพการศึกษาฐานของคณะ



คณะนิสิต สาขาวิชาการโรงแรม และการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
สงขลา ฟังบรรยายป่าเศรษฐกิจ และการต่อยอดเพิ่มมูลค่ากาแฟ พร้อมถาม-ตอบ

