



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ  
(Professional Bartender)  
รหัสหลักสูตร 0930017320301

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ ...../...../..... 7 / พ.ย. 2564	จำนวน.....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...1.../2564

**การฝึกอาชีพเสริม**  
**หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ**  
**(Professional Bartender)**  
**รหัสหลักสูตร 0930017320301**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์เทนเดอร์ โดยสามารถ

- 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงคุณค่าในการบริการอาหารและเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ
- 1.2 ผสมเครื่องดื่มในรูปแบบค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail) ได้
- 1.3 นำความรู้ ทักษะ ไปประกอบอาชีพอิสระและมีรายได้

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

- 3.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานในสาขาที่เข้าฝึกอบรม และพร้อมที่จะประกอบอาชีพอิสระ
- 3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933230601	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail)	3	0
0933230602	ความรู้เกี่ยวกับประเภทของสุราเบื้องต้น ประเภทของสุรา วิธีการเลือกซื้อสุรา รู้จักยี่ห้อสุราประเภทต่าง ๆ	2	0
0933230603	ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล (Cocktail)	2	2
0933230604	การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ	2	4
0933230605	ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail)	2	4
0933230606	การผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ	2	4
0933239901	การวัดผลและประเมินผล	1	2
<b>รวม</b>		<b>14</b>	<b>16</b>
		<b>30</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา

0933230601 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail) (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ที่เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail) และการใช้เครื่องแก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด

0933230602 ความรู้เกี่ยวกับประเภทของสุราเบื้องต้น ประเภทของสุรา วิธีการเลือกซื้อสุรา รู้จักยี่ห้อสุราประเภทต่าง ๆ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้ประเภทของสุราเบื้องต้นที่ใช้ผสมในแต่ละชนิด ตลอดจนวิธีเลือกซื้อสุราในการผสมเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเลือกประเภทของสุราที่ใช้ในการผสม และการเลือกซื้อสุราได้อย่างถูกต้อง เรียนรู้ยี่ห้อ และวัตถุดิบแต่ละประเภทต่าง ๆ





0933230603 ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล (Cocktail) (2 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานของส่วนผสมการทำเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) แต่ละชนิด เช่น Tequila Beach Blue Hawaii, Pink Lady, Rum Punch Red Devil, Black Russian, Kamikasa, Friday เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมส่วนผสมของเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) แต่ละชนิด เช่น Tequila Beach Blue Hawaii, Pink Lady, Rum Punch Red Devil, Black Russian, Kamikasa, Friday เป็นต้น

0933230604 การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) เขย่ากรอง เขย่าเท วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกเชคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ วิธีการริน (Pour) หรือเป็นการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ (Build) และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) เขย่ากรอง เขย่าเท วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกเชคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ วิธีการริน (Pour) หรือการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ (Build) และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

0933230605 ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำม็อกเทล (Mocktail) (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) แต่ละชนิด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) เช่น พันธ์ผลไม้ (Punch), เครื่องดื่มสมูทตี้ (Smoothies), นมปั่น (Milk Shake), เครื่องดื่มปั่นเฟรปปี้ (Frappe), เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (สปาตริง) Spa Drink เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมส่วนผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) เช่น พันธ์ผลไม้ (Punch), เครื่องดื่มสมูทตี้ (Smoothies), นมปั่น (Milk Shake), เครื่องดื่มปั่นเฟรปปี้ (Frappe), เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ สปาตริง (Spa Drink) เป็นต้น



0933230606 การผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ (2 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) เขย่ากรอง เขย่าเท วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกซีคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ วิธีการริน (Pour) หรือเป็นการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ (Build) และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) เขย่ากรอง เขย่าเท วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกซีคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ วิธีการริน (Pour) หรือเป็นการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ (Build) และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

0933239901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



**คณะผู้จัดทำหลักสูตร**

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1. นางสาวมาลี ชัยวรรณ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ |
| 2. นายถนัด จี้อาทิตย์ | ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ            |

**คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร**

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง             | ผู้อำนวยการศูนย์บริษัทเทคโนโลยีการพัฒนาฝีมือแรงงาน<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายจักรพันธ์ จี้อดวงจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 3. นายไพโรจน์ พาสพิชญ         | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสรรัชชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางวีรยา รัตนินิตย์)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประทีป ทรงลำยอง)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

