

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานผสมเครื่องดื่ม Bartender (๓๐ ชั่วโมง)
รหัสหลักสูตร ๓๓๒๐๐๑๗๓๒๐๕๐๑
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกายและจิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และสามารถปฏิบัติงานได้ ดังนี้

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารที่ดี
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานสำหรับอาชีพบาร์เทนเดอร์
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทลและม็อกเทล
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในเรื่องเครื่องดื่ม Non Alcoholic & Alcoholic Beverage
- ๑.๕ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผสมเครื่องดื่มม็อกเทล ค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ และสามารถประยุกต์รสชาติให้เข้ากับอาหารแต่ละประเภทได้
- ๑.๖ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผสมเครื่องดื่ม และแสดงลีลาการผสมเครื่องดื่มได้สวยงาม

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานศรีสะเกษ โดยใช้ระยะเวลาในการฝึกอบรมจำนวน ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นพนักงาน ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่ม OTOP ชุมชนด้านการท่องเที่ยว ผู้ประกอบอาชีพอิสระ และบุคคลทั่วไปที่สนใจนำความรู้ไปประกอบอาชีพ
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานผสมเครื่องดื่ม
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานผสมเครื่องดื่ม
ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินและมีระยะเวลาการฝึก ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานผสมเครื่องดื่ม

/๕. หัวข้อวิชา...

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ความรู้พื้นฐานสำหรับอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม	๒	-
	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล และม็อกเทล	๒	-
	ความรู้เครื่องดื่ม Non Alcoholic & Alcoholic Beverage	๒	-
	การผสมเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ	๒	๔
	การผสมเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ	๒	๔
	เทคนิคการผสมค็อกเทล และม็อกเทล ให้เข้าอาหารประเภทต่างๆ	๒	๔
	ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มด้วยลีลาท่าทางต่างๆ	๒	๔
	การวัดและประเมินผล	-	-
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๑. ความรู้พื้นฐานสำหรับอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในบทบาทการทำหน้าที่ อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม คุณธรรม จริยธรรม ธรรมมาภิบาลในการประกอบอาชีพ ประวัติความเป็นมาของอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม และคุณสมบัติพื้นฐานที่ผู้ประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาประวัติความเป็นมาของอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม บทบาทการทำหน้าที่ คุณสมบัติพื้นฐาน คุณธรรม จริยธรรม ธรรมมาภิบาลในการประกอบอาชีพ

๒. การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล และม็อกเทล (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมมีความรู้ ความสามารถในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทล และม็อกเทล การบำรุงรักษา ความปลอดภัยในการใช้งาน

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม การบำรุงรักษา อันตรายที่เกิดจากการใช้งาน

/๓. ความรู้เครื่องดื่ม...

๓. ความรู้เครื่องดื่ม Non Alcoholic & Alcoholic Beverage (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเรื่องเครื่องดื่ม Non Alcoholic & Alcoholic Beverage

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาเครื่องดื่ม Non Alcoholic & Alcoholic Beverage ข้อแตกต่าง ข้อจำกัด ปริมาณการใช้ ข้อพึงระวัง กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔. การผสมเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ (๒:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ และสามารถผสมเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาวิธีการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ

- ฝึกการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ

๕. การผสมเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ (๒:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ และสามารถผสมเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาวิธีการผสมเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเขย่า การคน การริน การรินแบบชั้น การบดขยี้ การปั่น เพื่อใช้ทำสูตรต่างๆ

- ฝึกการผสมเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิธีต่างๆ

๖. เทคนิคการผสมค็อกเทล และม็อกเทล ให้เข้าอาหารประเภทต่างๆ (๒:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประยุกต์การผสมค็อกเทล และม็อกเทล ให้เข้าอาหารประเภทต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาถึงลักษณะรสชาติของอาหารแต่ละประเภท เพื่อนำมาใช้ในการประยุกต์การผสมค็อกเทล และม็อกเทล ให้เหมาะสมกับการดื่มร่วมกับการรับประทานอาหารชนิดนั้นๆ

- ฝึกการประยุกต์การผสมค็อกเทล และม็อกเทล อย่างสร้างสรรค์

๗. ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องตีด้วยลีลาท่าทางต่างๆ

(๒:๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผสมเครื่องตี และแสดงลีลาการผสมเครื่องตีได้สวยงาม
ปลอดภัย เป็นที่ประทับใจของผู้มาใช้บริการ

คำอธิบายรายวิชา

- ศึกษาลีลา ท่าทาง การผสมเครื่องตีตามแบบมาตรฐาน และแบบประยุกต์ ข้อควรระวัง
อันตรายที่เกิดจากความผิดพลาดในการแสดงท่าทางต่อตัวพนักงาน
- ฝึกการผสมเครื่องตีด้วยลีลา ท่าทาง ตามแบบมาตรฐาน และแบบประยุกต์

๘. การประเมินผลการฝึก

(- : -)

เป็นการประเมินความรู้และทักษะของผู้รับการฝึกระหว่างการฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

นายอนุสรณ์ชาติชูเหลี่ยม

นายสมชาย คำแพง

นายกิตติศักดิ์ บุญพุทธ

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

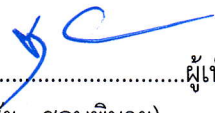
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช๓

ลงนาม  ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอนุสรณ์ ชาติชูเหลี่ยม)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

หัวหน้ากลุ่มงานประเมินความรู้ความสามารถและยกระดับฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....  ผู้เห็นชอบหลักสูตร/ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสรราชย์ ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดศรีสะเกษ