



## หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน

สาขา อาชีพภาคบริการ  
กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักผ่อน

สาขา พนักงานผสมเครื่องดื่ม  
(Bartender)

รหัสหลักสูตร 0910027320402

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กระทรวงแรงงาน

หมายเลขเอกสาร	
วันที่อนุมัติ	
ผู้เสนอหลักสูตร	
ผู้เห็นชอบหลักสูตร	
ผู้อนุมัติหลักสูตร	

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

**หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน**  
**สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม**  
**(Bartender)**  
**รหัสหลักสูตร 0910027320402**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**


**1. วัตถุประสงค์ :**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและทัศนคติในการประกอบอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม โดยสามารถปฏิบัติงานได้ ดังนี้

- 1.1 อธิบายถึงความสำคัญของงานด้านการผสมเครื่องดื่ม
- 1.2 ระบุคุณสมบัติของการเป็นพนักงานด้านการผสมเครื่องดื่มที่ดี
- 1.3 อธิบายและแนะนำประเภทของเครื่องดื่ม รายการเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับอาหาร
- 1.4 ดำเนินธุรกรรมทางธุรกิจบริการและคำนวณต้นทุน
- 1.5 ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน
- 1.6 เตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.7 ผสมและให้บริการเครื่องดื่มประเภทต่างๆ แก่ลูกค้า
- 1.8 พัฒนางานบริการเพื่อสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 280 ชั่วโมง (2 เดือน) หลังจากนั้น จะได้รับการฝึกในสถานประกอบการอีก 140 ชั่วโมง (1 เดือน) รวมระยะเวลาฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาภาคบังคับ
- 3.2 มีอายุ 18 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่มีความสุขภาพร่างกายและมีจิตใจสมบูรณ์ แข็งแรง มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ไม่มีความผิดปกติทางด้านร่างกายและจิตใจที่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม
- 3.4 มีความสนใจในการประกอบอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม

### 4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานผสมเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานผสมเครื่องดื่ม

4.1 ผู้รับการฝึกอบรมที่จบหลักสูตร โดยมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานหรือฝึกงานไม่ครบ 1 เดือนในสถานประกอบการด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้ใบรับรองผลการฝึก

4.2 ผู้เข้ารับการฝึกที่ผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานและผ่านการประเมินจากสถานประกอบการที่เข้าฝึกในกิจการ จะได้รับวุฒิบัตร วพร.พนักงานผสมเครื่องดื่ม และหนังสือรับรองการฝึกงานจากสถานประกอบการที่เข้ารับการฝึก


### 5. หลักสูตรการฝึก :

#### 5.1 โครงสร้างหลักสูตร

5.1.1 การฝึกโดยหน่วยงานฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน แบ่งออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาในการฝึก 280 ชั่วโมง (2 เดือน) โดยจำแนกรายละเอียดได้ ดังนี้


- |                                 |     |         |
|---------------------------------|-----|---------|
| 1) หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน | 42  | ชั่วโมง |
| 2) หมวดความรู้ความสามารถหลัก    | 217 | ชั่วโมง |
| 3) หมวดความรู้ความสามารถเสริม   | 21  | ชั่วโมง |

5.1.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านประเมินผล จากหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแล้ว จะได้รับการฝึกงานในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา 140 ชั่วโมง (1 เดือน)

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

## 5.2 หัวข้อวิชา


รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<b>1. หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน</b>		
0913210601	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	2	-
0913210602	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจการโรงแรม	2	-
0913210603	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	-
0913210604	ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน	2	-
0913210605	การทำงานเป็นทีม	2	2
0913210606	ความหลากหลายทางวัฒนธรรม	1	-
0913210607	การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ	1	1
0913210608	งานธุรการทั่วไป	1	2
0913210609	การส่งเสริมสินค้าบริการ (Upselling)	2	-
0913210610	การรับและจัดเก็บสินค้า	2	1
0913210611	งานธุรกรรมทางธุรกิจบริการ	2	-
0913210612	การจัดการข้อร้องเรียน	1	1
0913210613	การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ	7	7
	<b>2. หมวดความรู้ความสามารถหลัก</b>		
0913230614	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	4	10
0913230615	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	4	10
0913230616	เครื่องดื่มประเภทเบียร์	2	5
0913230617	ไวน์และแชมเปญ	7	14
0913230618	วัสดุและอุปกรณ์ในงานบาร์	7	14
0913230619	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	7	14
0913230620	การผสมเครื่องดื่ม	19	72
0913230621	การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า	2	5

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0913230622	การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	3	4
0913230623	การเก็บเงินและส่งลูกค้า	3	4
0913230624	การเปิดและปิดส่วนบริการ	3	4
	<b>3. หมวดความรู้ความสามารถเสริม</b>		
0913240625	การพัฒนางานด้านบริการเครื่องดื่ม	7	-
0913240626	ศัพท์เทคนิคในธุรกิจโรงแรม	3	4
0913249901	การวัดผลและประเมินผล	3	4
		102	178
	รวม	280	

**หมายเหตุ :**

- หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถหลัก กำหนดให้ผู้รับการฝึกต้องฝึกทุกหัวข้อวิชา
- หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถเสริม เป็นหัวข้อวิชาที่จัดไว้ให้สำหรับทุกหน่วยฝึก เลือกให้ผู้รับการฝึกเข้าฝึกตามความจำเป็นที่จะต้องนำความรู้ความสามารถไปใช้ในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการในแต่ละพื้นที่ และ/หรือหน่วยฝึกอาจกำหนดหัวข้อวิชาขึ้นเองได้ ทั้งนี้ระยะเวลาการฝึกที่เพิ่มขึ้นเมื่อรวมกับเวลาฝึกในหมวดอื่นๆ แล้วต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

## 6. เนื้อหาวิชา :

### 1. ทมวดควมรู้ความสามารถพื้นฐาน

0913210601 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (2 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและงานบริการอื่นๆ ตลอดจนมีความตระหนักถึงบทบาทของอุตสาหกรรมบริการต่ออาชีพของตน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาบทบาทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม องค์ประกอบอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว แนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

0913210602 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจการโรงแรม (2 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม หน้าที่ ความสัมพันธ์ของฝ่ายและแผนกต่างๆ ภายในโรงแรม เข้าใจในบทบาทของธุรกิจโรงแรม


#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ประเภทของโรงแรม โครงสร้างหน่วยงานภายในโรงแรม การดำเนินการของฝ่ายต่างๆ ในโรงแรม ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

0913210603 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3: 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ ความสัมพันธ์ภายในของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มกับแผนกต่างๆ ภายในโรงแรม มีความเข้าใจในบทบาทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงความสำคัญของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างหน้าที่ของงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ประเภทของห้องอาหาร ขอบข่ายและหน้าที่ของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณธรรมและจริยธรรมของอาชีพ คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

**0913210604 ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน (2 : 0)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยพื้นฐานเกี่ยวกับงานธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้กฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับของการปฏิบัติงานในระหว่างการทำงาน หลักความปลอดภัย การป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ถูกต้อง การระงับอุบัติเหตุเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุ วิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น และสุขอนามัยในการทำงาน

**0913210605 การทำงานเป็นทีม (2 : 2)**


### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจถึงบทบาทของตนเองในสถานการณ์ต่างๆ รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการถ่ายทอดข้อมูล เทคนิคการสื่อสาร การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การแก้ไขข้อขัดแย้งในที่ทำงาน การดูแลให้เกิดการทำงานร่วมกัน หลักการทำงานแบบไม่เลือกปฏิบัติ

ฝึกปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม เทคนิคการสื่อสาร การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การแก้ไขข้อขัดแย้ง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

**0913210606 ความหลากหลายทางวัฒนธรรม (1 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในการทำงานที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งผู้ร่วมงาน ผู้บังคับบัญชาและลูกค้า รวมถึงการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากความหลากหลายทางวัฒนธรรม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ความสามารถที่จำเป็นในการประเมินลูกค้าและเพื่อนร่วมงานที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษา สาเหตุของข้อขัดแย้งหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน การจัดการปัญหาด้วยบุคคลที่เหมาะสม การแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางภาษาและวัฒนธรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

**0913210607 การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ (1 : 1)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับมารยาทในการโต้ตอบโทรศัพท์ การใช้ภาษาและน้ำเสียงในการโทรศัพท์ แนวทางการปฏิบัติเมื่อได้รับโทรศัพท์ การทบทวนเพื่อยืนยันข้อมูลที่ถูกต้อง การตอบคำถาม เทคนิคและวิธีการใช้โทรศัพท์ เช่น การโอนสายและการบันทึกเบอร์โทรศัพท์ การบันทึกข้อความถึงผู้อื่นอย่างครบถ้วนถูกต้อง


ฝึกปฏิบัติการใช้โทรศัพท์ การเสนอความช่วยเหลือ การทบทวนรายละเอียดเพื่อการยืนยันความเข้าใจ การตอบคำถาม การโอนสาย การบันทึกข้อความถึงผู้อื่น การบันทึกเบอร์โทรศัพท์

**0913210608 งานธุรการทั่วไป (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในระบบเอกสาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงาน โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์



	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับระบบเอกสาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงานอย่างเหมาะสม การเขียนและแก้ไขรายงาน การตรวจสอบข้อมูล การส่งต่อข้อมูล การจัดแฟ้มและการเก็บเอกสาร

ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงาน การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ การเขียนและแก้ไขรายงาน การจัดทำเอกสารต่างๆ การใช้หลักภาษาที่ถูกต้อง ตรวจสอบข้อมูล ส่งต่อข้อมูล การจัดและเก็บเอกสาร

### 0913210609 การส่งเสริมสินค้าบริการ (Upselling)

(2 : 0)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจด้านการตลาดบริการ เพื่อหาความต้องการ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการหาโอกาสในการพัฒนาความรู้ด้านสินค้าบริการ การค้นหาและรับฟังความคิดเห็น ความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า การให้ความรู้ด้านสินค้าบริการแก่ลูกค้า ศึกษาด้านการตลาด การส่งเสริมและการนำเสนอสินค้าบริการที่แตกต่าง การแสดงสินค้า (Display) การสร้างบรรยากาศการขายเพื่อการเข้าถึงลูกค้า และทักษะการขาย

### 0913210610 การรับและจัดเก็บสินค้า


(2 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในการรับและจัดเก็บสินค้าเพื่อการจัดการสินค้าคงคลัง

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ ความสามารถที่จำเป็นเกี่ยวกับการตรวจสอบการรับสินค้า การเตรียมพื้นที่รองรับสินค้า การตรวจนับสินค้าตามเอกสาร การส่งสินค้าคืน การจัดการสินค้าที่เกินคลังสินค้า การดูแลสินค้าไม่ให้ถูกทำลายและ/หรือสูญหาย การเคลื่อนย้ายสินค้าอย่างปลอดภัยและถูกสุขอนามัย การแกะหีบห่อสินค้า การเก็บสินค้า การเคลื่อนย้ายสินค้า การติดฉลากกำกับสินค้า การหมุนเวียนสินค้าในคลัง การทำความสะอาดและจัดระเบียบพื้นที่คลังสินค้า การระบุอัตราการใช้สินค้า การตรวจสอบและพิสูจน์สินค้า การบันทึกข้อมูลสินค้า

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

ฝึกปฏิบัติการรับสินค้า การเตรียมพื้นที่รองรับสินค้า การตรวจนับสินค้าตามเอกสาร การส่งสินค้าคืน การจัดการสินค้าที่เกินคลังสินค้า การดูแลสินค้าไม่ให้ถูกทำลายและ/หรือสูญหาย การเคลื่อนย้ายสินค้าอย่างปลอดภัยและถูกสุขอนามัย การแกะหีบห่อสินค้า การเก็บสินค้า การเคลื่อนย้ายสินค้าออกจากคลัง การติดฉลากกำกับสินค้า การหมุนเวียนสินค้าในคลัง

**0913210611 งานธุรกรรมทางธุรกิจบริการ (2 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในการดำเนินธุรกรรมต่างๆในธุรกิจบริการที่ต้องการความถูกต้องและการทำงานที่มีประสิทธิภาพ ของงานด้านการเงิน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดูแลการหมุนเวียนเงินสด การคำนวณหรือตรวจสอบปริมาณลูกค้า การรับชำระหนี้ด้วยเงินสดและไม่ใช่เงินสด รวมถึงการออกใบเสร็จ การดำเนินการจ่ายเงินและการฝากเงินล่วงหน้า การดำเนินการคืนเงิน การยอมให้เปลี่ยนแปลงตามความต้องการ การจัดทำเอกสารให้สมบูรณ์พร้อมบันทึกการเปลี่ยนแปลง การตรวจสอบเงินสดกับบันทึก การคำนวณการชำระหนี้ที่ไม่ใช่เงินสดหรือคำนวณจากใบเสร็จในแต่ละช่วงเวลา การพิจารณาจุดเทียบกับการลงทะเบียนและยอดรวมที่เป็นเงินสดและไม่ใช่เงินสด การตรวจสอบและแก้ปัญหาความผิดปกติ การทำเอกสารเมื่อจบการทำงาน


**0913210612 การจัดการข้อร้องเรียน (1 : 1)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถรับฟังและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า เพื่อลดความขัดแย้งและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ความสามารถในการดำเนินการเมื่อได้รับการร้องเรียนจากลูกค้า การยอมรับและการปฏิบัติเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน การแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้า การให้ข้อมูลลูกค้าเกี่ยวกับการจัดการข้อร้องเรียน การมอบหมายบุคคลที่เหมาะสมในการติดตามข้อร้องเรียนและเรียนรู้เกี่ยวกับการแสดงออกต่อลูกค้าที่มาร้องเรียนอย่างเหมาะสม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

ฝึกปฏิบัติการดำเนินการเมื่อได้รับการร้องเรียนจากลูกค้า การตรวจสอบแนวทางการแก้ปัญหา การแสดงความรับผิดชอบและแสดงออกต่อลูกค้าที่มาร้องเรียนอย่างเหมาะสม การให้ข้อมูลลูกค้าเกี่ยวกับการจัดการข้อร้องเรียน การมอบหมายบุคคลที่เหมาะสมในการติดตามข้อร้องเรียน

**0913210613 การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ (7 : 7)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการ การใช้ประโยค สำนวน ที่เหมาะสมกับการสนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ได้แก่ การกล่าวต้อนรับ การแนะนำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การรับคำสั่ง การถามตอบ การแก้ไขปัญหาบริการ การขอโทษ การขอบคุณ และการกล่าวลาลูกค้า

ฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษด้วยประโยค สำนวน ได้แก่ การกล่าวต้อนรับ การแนะนำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การรับคำสั่ง การถามตอบ การแก้ไขปัญหาบริการ การขอโทษ การขอบคุณ และการกล่าวลาลูกค้า

**2. หมวดความรู้ความสามารถหลัก**

**0913230614 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (4 : 10)**


**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจชนิดของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมและบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำแร่ โซดา น้ำอัดลม น้ำผักและผลไม้ นมและเครื่องดื่มที่ทำจากนม ชาและกาแฟ การเลือกใช้ส่วนผสม การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐานหรือตามความต้องการของลูกค้า การดูแลและการเก็บรักษาเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์อย่างเหมาะสม การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ การตกแต่งเครื่องดื่ม (Decoration)

ฝึกปฏิบัติการชงชา กาแฟประเภทต่างๆ การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ การเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆ และการเตรียมของตกแต่งเครื่องดื่ม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

**0913230615 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (4 : 10)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจชนิดของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และบริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ วัตถุประสงค์และกระบวนการผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การแยกประเภทของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐานหรือความต้องการของลูกค้า การดูแลและการเก็บรักษาเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อย่างเหมาะสม การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ (การแยกสี กลิ่น และคุณลักษณะเฉพาะ) การตกแต่งเครื่องดื่ม (Decoration) การลำดับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์กับมื้ออาหาร การเลือกเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์กับประเภทและชนิดของอาหาร

ฝึกปฏิบัติเรื่องการแยกสี กลิ่นและคุณลักษณะของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์แต่ละชนิด การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐานหรือความต้องการของลูกค้า การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ การเสิร์ฟของตกแต่งพร้อมเครื่องดื่ม การเลือกเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ให้เหมาะสมกับประเภทและชนิดของอาหาร


**0913230616 เครื่องดื่มประเภทเบียร์ (2 : 5)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในประเภท ชนิดและสามารถให้บริการเครื่องดื่มประเภทเบียร์ได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับประเภท กระบวนการผลิต คุณลักษณะเฉพาะของเบียร์แต่ละชนิด การเลือกเบียร์ให้เหมาะสมกับประเภทและชนิดของอาหาร การดูแลและการเก็บรักษาเบียร์อย่างเหมาะสม การประเมินเบียร์ก่อนการเสิร์ฟ (สี กลิ่น และคุณลักษณะเฉพาะ) อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการเบียร์ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัยพร้อมการดูแลทำความสะอาด เทคนิคและการบริการเครื่องดื่มประเภทเบียร์

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

ฝึกปฏิบัติการเลือกเบียร์ให้เหมาะสมกับประเภทและชนิดของอาหาร การประเมินเบียร์ ก่อนการเสิร์ฟ การบริการเครื่องดื่มประเภทเบียร์ การเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับการบริการ การถอด ประกอบ การดูแลและการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเบียร์สด

**0913230617 ไวน์และแชมเปญ (7 : 14)**

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของไวน์และแชมเปญ สามารถเลือก บริการและเก็บรักษาไวน์และแชมเปญได้

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับไวน์และแชมเปญ ได้แก่ ไวน์แดง ไวน์ขาว ไวน์ชมพู แชมเปญและ สปร้ากกลิ้งไวน์ พันธุ์องุ่นแต่ละชนิดที่ใช้ในการผลิตไวน์และแชมเปญ ปัจจัยที่มีผลต่อองุ่น ประเทศ ผู้ผลิต ขั้นตอนพื้นฐานในการผลิต การอ่านฉลาก การประเมิน การจัดเก็บ การจัดแสดง (display) การหยิบไวน์และแชมเปญออกจากที่เก็บ การเลือกไวน์และแชมเปญให้เหมาะสมกับประเภทและชนิด ของอาหาร การรับมือเมื่อลูกค้าติชม แนวโน้มการบริโภคไวน์และความชอบของลูกค้า

ฝึกปฏิบัติการอ่านฉลาก การประเมิน การเก็บ การจัดแสดง การจัดเก็บ การหยิบไวน์ และแชมเปญออกจากที่เก็บ การเลือกไวน์และแชมเปญให้เหมาะสมกับประเภทและชนิดของอาหาร การนำเสนอและบริการไวน์แดง ไวน์ขาว ไวน์ชมพู แชมเปญและสปาร์กกลิ้งไวน์

\*หมายเหตุ\* ควรมีการทัศนศึกษาแหล่งผลิตไวน์และแชมเปญ

**0913230618 วัสดุและอุปกรณ์ในงานบาร์ (7 : 14)**


#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานบาร์ และสามารถเลือกใช้ จัดเตรียม ดูแล เก็บรักษาและทำความสะอาด

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการเครื่องดื่ม การจัดเตรียม การใช้ การทำความสะอาดและการรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการเครื่องดื่ม การดูแลรักษาและการจัดเตรียมวัสดุของใช้สิ้นเปลืองในการบริการเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์ จัดเตรียมวัสดุ ของใช้สิ้นเปลืองในการบริการเครื่องดื่ม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

**0913230619 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (7 : 14)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของรูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการบริการและสามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมจุดบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบ วิธี ขั้นตอนและเทคนิคต่างๆ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งอาหารตะวันตกและอาหารตะวันออกตามแบบมาตรฐานสากล

ฝึกปฏิบัติบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ ตามมาตรฐานสากล ทั้งอาหารตะวันตกและตะวันออก ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมการบริการจนถึงสิ้นสุดกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งวิธีการเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารและเครื่องดื่มที่ถูกคำรับประทานอาหารเสร็จ เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ ในสถานการณ์ต่างๆ

**0913230620 การผสมเครื่องดื่ม (19 : 72)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการผสมเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ ทั้งที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ การคำนวณต้นทุนและหลักการคิดสูตรเครื่องดื่มผสมใหม่

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาประเภทของเครื่องดื่ม หลักการผสม ส่วนผสมเครื่องดื่มและการเก็บรักษา การผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (mocktail) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (cocktail) และสมูทตี้ (smoothies) ด้วยวิธีการผสม เทคนิค รูปแบบต่างๆ การคิดค้นสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม (Decoration) การจัดทำสูตรมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (mocktail) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (cocktail) และสมูทตี้ (smoothies) ด้วยวิธีการผสม เทคนิค รูปแบบต่างๆ การคิดค้นสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม (Decoration) การจัดทำสูตรมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายเครื่องดื่ม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

**0913230621 การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า (2 : 5)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการต้อนรับลูกค้า และสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่ดีและความประทับใจให้กับลูกค้าที่มารับบริการได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาแนวคิดและความสำคัญของการบริหารความสัมพันธ์ กลยุทธ์การบริหารความสัมพันธ์ แนวทางในการสร้างความสัมพันธ์และเสริมสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า การต้อนรับลูกค้า การเปิดการสนทนา การใช้ภาษาและท่าทางในการสนทนากับลูกค้า การแก้ปัญหาและการปิดการสนทนาที่ดี

ฝึกปฏิบัติสร้างความสัมพันธ์กับกลุ่มลูกค้า ต้อนรับลูกค้า วิธีการเปิดการสนทนา การใช้ภาษาและท่าทางในการสนทนากับลูกค้า การแก้ปัญหาและการปิดการสนทนา

**0913230622 การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม (3 : 4)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**คำอธิบายรายวิชา**


ศึกษาถึงวิธีการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า ขั้นตอนการเสนอรายการอาหาร และรายการเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึก การทวนและการส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆ รวมถึงเทคนิคการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การใช้เทคโนโลยีในการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติเสนอรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม รับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า จดบันทึก ทวนและส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆ

**0913230623 การเก็บเงินและส่งลูกค้า (3 : 4)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการเก็บค่าใช้จ่ายและส่งลูกค้าได้

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขานักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการชำระค่าใช้จ่ายของลูกค้าในรูปแบบต่างๆ การเตรียมและตรวจสอบรายการค่าใช้จ่ายของลูกค้า การเสนอรายการค่าใช้จ่ายและรับค่าใช้จ่ายจากลูกค้า การส่งลูกค้าออกจากส่วนบริการ การรวบรวมรายการค่าใช้จ่ายประจำวันส่งเจ้าหน้าที่การเงิน

ฝึกปฏิบัติการรับชำระค่าใช้จ่ายจากลูกค้าในรูปแบบต่างๆ เช่น เงินสด บัตรเครดิตและรวมค่าใช้จ่ายกับห้องพัก การเตรียมและตรวจสอบรายการค่าใช้จ่ายของลูกค้า การเสนอรายการค่าใช้จ่ายและรับค่าใช้จ่ายจากลูกค้า การส่งลูกค้าออกจากส่วนบริการ การรวบรวมรายการค่าใช้จ่ายประจำวันส่งเจ้าหน้าที่การเงิน

**0913230624 การเปิดและปิดส่วนบริการ (3 : 4)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถดำเนินการตามกระบวนการเปิดและปิดส่วนบริการได้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเตรียมส่วนบริการเครื่องดื่ม การจัดเตรียมและการทำความสะอาดส่วนบริการ อุปกรณ์ และเครื่องมือก่อน เปิดและหลังปิดส่วนบริการ

ฝึกปฏิบัติการเตรียมจุดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การทำความสะอาดบริเวณต่างๆ ภายในห้องอาหาร และจุดบริการต่างๆ การทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆเมื่อห้องอาหารปิดบริการ


### 3. หมวดความรู้ความสามารถเสริม

**0913240625 การพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (7 : 0)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการพัฒนางานทางด้านอาหารและเครื่องดื่มในด้านต่างๆ อย่างมีประสิทธิภาพ



	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมบริการบริโภคของลูกค้าโดยวิธีต่างๆ เช่น การสัมภาษณ์ลูกค้า แบบแสดงความคิดเห็น กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์และการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอสินค้าทางวัฒนธรรมสู่ผู้บริโภค การเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าบริการ การจัดการความรู้เพื่อพัฒนางานบริการ

0913240626 ศัพท์เทคนิคในธุรกิจโรงแรม (3 : 4)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถใช้ศัพท์เทคนิคในงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง


### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาศัพท์เทคนิค ประโยคและสำนวนที่ใช้ในธุรกิจโรงแรม เช่น งานอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว งานบริการส่วนหน้าและงานแม่บ้าน เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการใช้และการออกเสียงศัพท์ เทคนิคประโยคและสำนวนที่ใช้ในธุรกิจโรงแรม

0913249901 การวัดผลและประเมินผล (3 : 4)

วัดผลและประเมินผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320402	หน้า	

### ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหมา	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นายสุกิติ ทองคำ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางพิชชาภา อুবลงษ์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นายชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร	มหาวิทยาลัยศิลปากร
นางสาวฤทัย เจนบุญไทย	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางชมพร โล่หวัชรินทร์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาหลักสูตร



ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวดารุณี แป้นเพชร)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายนคร ศิลปอาษา)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน