

**หลักสูตรยกระดับฝีมือ**  
**สาขา บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ ( ๓๐ ชั่วโมง )**  
**(Professional Bartender)**  
**สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ**

---

**๑. วัตถุประสงค์**

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- ๑.๓ เพื่อพัฒนาทักษะฝีมือ และศักยภาพให้ผู้รับการฝึกให้สอดคล้องกับความต้องการของแรงงานในสถานประกอบการภาคธุรกิจโรงแรมและการบริการ

**๒. ระยะเวลาในการฝึก**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมีสิทธิสอบวัดผล

**๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก**

- ๓.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์
- ๓.๒ ไม่จำกัดเพศ
- ๓.๓ สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**๔. วุฒิบัตร**

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรจะต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมีสิทธิเข้าทดสอบวัดผล ผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

**๕. การวัดผลและประเมินผล**

การฝึกแต่ละครั้งถือว่าเป็นการประเมินผลไปด้วย

๖. หัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆที่ใช้ในการทำคอกเทล (Cocktail) และมอกเทล (Moctail)	๓	-
๒. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของเหล้าเบื่องต้น ประเภทของเหล้า วิธีการเลือกซื้อเหล้า รู้จักยี่ห้อเหล้าประเภทต่างๆ	๓	-
๓. ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการทำคอกเทล (Cocktail)	๒	๔
๔. การผสมเครื่องดื่มคอกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่างๆ	๒	๔
๕. ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการทำมอกเทล (Moktail)	๒	๔
๖. การผสมเครื่องดื่มมอกเทล (Moctail) ด้วยวิธีต่างๆ	๒	๔
๗. การวัดผลและประเมินผล	๒	๔
	๑๔	๑๖
	๓๐	

๗. เนื้อหาวิชา

ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่างๆ ที่ใช้ในการทำคอกเทล (Cocktail) และมอกเทล (Moctail) (๓ : ๐)

เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำคอกเทล (Cocktail) และมอกเทล (Moctail) และการใช้เครื่องแก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด

ความรู้เกี่ยวกับประเภทของเหล้าเบื่องต้น ประเภทของเหล้า วิธีการเลือกซื้อเหล้า รู้จักยี่ห้อเหล้าประเภทต่างๆ (๓ : ๐)

เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทของเหล้าเบื่องต้นที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มแต่ละชนิด ตลอดจนวิธีการเลือกซื้อเหล้าในการผสมเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง เรียนรู้เกี่ยวกับยี่ห้อเหล้าประเภทต่างๆ และเรียนรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบแบบไหนให้ได้คุณภาพสูงแต่ราคาไม่สูง ทำให้ได้กำไรสูงสุด เป็นต้น

ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการทำคอกเทล (Cocktail) (๒ : ๔)

เรียนรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มคอกเทล Cocktail แต่ละชนิด ตลอดจนฝึกปฏิบัติในการจัดเตรียมส่วนผสมของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เช่น Tequila Beach Blue Hawaii, Pink Lady, Rum Punch, Red Devil, Black Russian, Kamikasa, Friday เป็นต้น

**การผสมเครื่องดื่มคอกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่างๆ**

(๒ : ๔)

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการผสมเครื่องดื่มคอกเทล (Cocktail) ด้วยวิธีต่างๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) ไม่ว่าจะเป็นการเขย่ากรอง หรือเขย่าเท, วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกเชคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ, วิธีการริน (Pour) หรือ Build เป็นการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

**ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการทำมอกเทล (Moktail)**

(๒ : ๔)

เรียนรู้เกี่ยวกับส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม Mocktail แต่ละชนิด ตลอดจนฝึกปฏิบัติในการจัดเตรียมส่วนผสมของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เช่น พันช์ผลไม้ (Punch), เครื่องดื่มสมูทตี้ส์ (Smoothies), นมปั่น (Milk Shake), เครื่องดื่มปั่นเฟรปปี้ (Frappe), เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (สปาดริง) SPA Drink เป็นต้น

**การผสมเครื่องดื่มมอกเทล (Moktail) ด้วยวิธีต่างๆ**

(๒ : ๔)

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการผสมเครื่องดื่มมอกเทล (Moktail) ด้วยวิธีต่างๆ เช่น วิธีการเขย่า (Shake) ไม่ว่าจะเป็นการเขย่ากรอง หรือเขย่าเท, วิธีการคน (Stir) ทั้งการคนในแก้วผสม (กระบอกเชคเกอร์) หรือการคนในแก้วเสิร์ฟ, วิธีการริน (Pour) หรือ Build เป็นการรินส่วนผสมลงในแก้วเสิร์ฟ และวิธีการปั่น (Blend) ซึ่งเป็นการผสมเครื่องดื่มที่ผสมเข้ากันได้ยากพวกเนื้อผลไม้ นม เป็นต้น

**การวัดผลประเมินผล**

การฝึกแต่ละครั้งถือว่าเป็นการประเมินผลไปด้วย

ลงชื่อ.....



(นายถนัด จี้อาทิตย์)

ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ผู้เขียนหลักสูตร

ลงชื่อ.....



(นางสุมาลี ชัยวรรณ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ที่ปรึกษาและเสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....



(นางสาวอาภากร ว่องเขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

ผู้อนุมัติ