



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร เทคนิคการให้บริการไวน์
(Wine Serving Techniques)
รหัสหลักสูตร 8120017320317

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายวิระ อุ่นอก ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่	
วันที่อนุมัติ 01 /ส.ค./2565	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร เทคนิคการให้บริการไวน์
(Wine Serving Techniques)
รหัสหลักสูตร 8120017320317
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเทคนิคการให้บริการไวน์ โดยสามารถ

- 1.1 ปฏิบัติงานในหน้าที่ของพนักงานบริการไวน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2 บอกถึงเทคนิคการบริการไวน์และขั้นตอนการให้บริการไวน์อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
- 1.3 พัฒนาตนเองให้มีความก้าวหน้าในหน้าที่การงานด้านการบริการ
- 1.4 สร้างรายได้ให้กับองค์กรในการบริการลูกค้า

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยวิทยากรในหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 เป็นผู้ที่มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับการบริการโรงแรมและร้านอาหาร หรือผู้มีความสนใจเกี่ยวกับการให้บริการไวน์

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพร่างกายดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร เทคนิคการให้บริการไวน์

ชื่อย่อ : วพร. เทคนิคการให้บริการไวน์

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
8123210501	ประวัติความเป็นมาของไวน์	3	0
8123210503	แหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญของโลกและพันธุ์องุ่นที่ใช้ผลิตไวน์	4	0
8123210504	การเก็บรักษาไวน์ และความสำคัญของการจำหน่ายไวน์	4	0
8123210505	ประเภทของไวน์	4	0
8123220501	การเตรียมตัวก่อนบริการไวน์	4	3
8123220502	ขั้นตอนในการบริการไวน์แต่ละประเภท การชิมไวน์	3	4
8123229901	การวัดและประเมินผล	0	1
รวม		22	8
		30	

6. เนื้อหาวิชา

8123210501 ประวัติความเป็นมาของไวน์ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ถึงประวัติความเป็นมา ความหมาย กรรมวิธีในการผลิตไวน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความหมาย กรรมวิธีในการผลิตไวน์ และปัจจัยที่สำคัญในการผลิตไวน์ให้ได้ไวน์คุณภาพดี

8123210503 แหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญของโลกและพันธุ์องุ่นที่ใช้ผลิตไวน์ (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับแหล่งผลิตไวน์และพันธุ์องุ่นที่นำมาใช้ผลิตไวน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับแหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญของโลก และพันธุ์องุ่นที่นำมาใช้ผลิตไวน์ พร้อมทั้งคุณลักษณะขององุ่นแต่ละพันธุ์ที่ทำให้ไวน์มีความหลากหลายรสชาติและกลิ่น

8123210504 การเก็บรักษาไวน์ และความสำคัญของการจำหน่ายไวน์ (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้การเก็บรักษาดูแลไวน์อย่างถูกวิธีและความสำคัญของการจำหน่ายไวน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเกี่ยวกับการเก็บรักษาดูแลไวน์อย่างถูกวิธี และเรียนรู้เกี่ยวกับการจำหน่ายไวน์ รวมถึงศัพท์เทคนิคเกี่ยวกับไวน์เพื่อสามารถที่จะอธิบายให้ลูกค้าได้อย่างถูกต้อง



- 8123210505 ประเภทของไวน์ (4 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ประเภทของไวน์ได้อย่างถูกต้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของไวน์ในรูปแบบต่างๆ เพื่อการให้บริการลูกค้าได้อย่างถูกต้องและมีอาชีพ
- 8123220501 การเตรียมตัวก่อนบริการไวน์ (4 : 3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะการเตรียมตัว เตรียมอุปกรณ์ในการบริการไวน์ตามชนิดของไวน์
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคในการเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการไวน์และการเตรียมตัว เตรียมอุปกรณ์
 สำหรับการบริการไวน์ตามชนิดของไวน์
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมตัวและการเตรียมอุปกรณ์สำหรับการบริการไวน์ตามชนิดของไวน์
- 8123220502 ขั้นตอนในการบริการไวน์แต่ละประเภท การชิมไวน์ (3 : 4)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนในการบริการไวน์ การชิมไวน์
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการบริการไวน์แต่ละประเภท การชิมไวน์
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอนในการบริการไวน์ การนำเสนอไวน์ต่อลูกค้า การเปิดไวน์และการ
 บริการไวน์อย่างถูกวิธี และการชิมไวน์ประเภทต่างๆ สามารถแยกรสชาติและกลิ่นของไวน์ได้



8123229901 การวัดและประเมินผล

(0 : 1)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีระหว่าง
การฝึกอบรมและภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. นายวิระ อุ่นอก | ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่ |
| 2. นางสาวกมลวรรณ เครือจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่ |

ลงนาม.....*กมลวรรณ เครือจันทร์*.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวกมลวรรณ เครือจันทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....*จันทโรจน์*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจันทโรจน์ จันทโรจน์)
หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ลงนาม.....*Viwit*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายวิระ อุ่นอก)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกระบี่

