



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตรการทำเครื่องดื่มต้อนรับ

(Welcome Drink)

รหัสหลักสูตร 2720017320303

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 31 สระแก้ว

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายเด่นดวง ลำเพยพล ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 31 สระแก้ว	
วันที่อนุมัติ...30../.ม.ค../.2566..	จำนวน.....5.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...../.....

การฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักสูตร การทำเครื่องดื่มต้อนรับ  
(Welcome Drink)

รหัสหลักสูตร 2720017320303

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 31 สระแก้ว กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกให้มีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการทำเครื่องดื่มต้อนรับ โดยสามารถ

1.1 ปฏิบัติงานเครื่องดื่มต้อนรับ และนำไปใช้ในการทำงานด้านบริการและการท่องเที่ยวได้

1.2 นำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ จากวิทยากรของหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 มีอายุ 18 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

3.2 ประชาชนผู้สนใจทั่วไป

3.3 มีสภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำเครื่องดื่มต้อนรับ

ชื่อย่อ : วพร. การทำเครื่องดื่มต้อนรับ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2723210501	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องตีม้ต้อนรับ	2	0
2723210502	การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากต้น	1	4
2723210503	การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากใบ	1	4
2723210504	การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากดอก	1	4
2723210505	การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากผล	1	4
2723210506	การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากเมล็ด	1	4
2723210507	การตกแต่งเครื่องตีม้ต้อนรับเพื่อความสวยงาม	0	3
2723219901	การวัดและประเมินผล	0	0
<b>รวม</b>		<b>7</b>	<b>23</b>
		<b>30</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา

2723210501 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องตีม้ต้อนรับ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องตีม้ต้อนรับ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของเครื่องตีม้ต้อนรับชนิดต่าง ๆ การใช้ประโยชน์ในด้านสรรพคุณ โภชนาการและคุณค่าทางอาหารของเครื่องตีม้ต้อนรับชนิดต่าง ๆ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำเครื่องตีม้ต้อนรับ ขั้นตอนการทำเครื่องตีม้ต้อนรับ ประเภทและชนิดของบรรจุภัณฑ์

2723210502 การทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากต้น (1 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการทำเครื่องตีม้ต้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นต้นเพื่อนำมาทำเครื่องตีม้ต้อนรับ คุณสมบัติ ประโยชน์ และโภชนาการของวัตถุดิบที่เป็นต้นแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องตีม้ต้อนรับจากต้นชนิดต่าง ๆ เช่น ชิง ตะไคร้ รากบัว แห้ว และอ้อย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีม้ต้อนรับจากต้นชนิดต่าง ๆ



- 2723210503 การทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากใบ (1 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากใบ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นใบเพื่อนำมาทำเครื่องตีมด้อนรับ คุณสมบัติ ประโยชน์ และโภชนาการของวัตถุดิบที่เป็นใบแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องตีมด้อนรับจากใบชนิดต่าง ๆ เช่น ใบบัวบก ใบเตยหอม ว่างหางจระเข้ ว่านกาบหอย เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีมด้อนรับจากใบชนิดต่าง ๆ
- 2723210504 การทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากดอก (1 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากดอก  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นดอกเพื่อนำมาทำเครื่องตีมด้อนรับ คุณสมบัติ ประโยชน์ และโภชนาการของวัตถุดิบที่เป็นดอกแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องตีมด้อนรับจากดอกชนิดต่าง ๆ เช่น ดอกเก๊กฮวย ดอกคำฝอย ดอกอัญชัญ เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากดอกชนิดต่าง ๆ
- 2723210505 การทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากผล (1 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากผล  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นผลเพื่อนำมาทำเครื่องตีมด้อนรับ คุณสมบัติ ประโยชน์ และโภชนาการของวัตถุดิบที่เป็นผลแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องตีมด้อนรับจากผลชนิดต่าง ๆ เช่น กระจับปี่ กระท้อน แคนตาลูป แตงไทย แตงโม บัว ฝรั่ง มะขาม มะเขือเทศ มะนาว มะม่วง มะยม ฝรั่ง ลำไย ลิ้นจี่ ลูกเกด สละ สับปะรด ส้มโอ แอปเปิ้ล เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากผลชนิดต่าง ๆ
- 2723210506 การทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากเมล็ด (1 : 4)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากเมล็ด  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นเมล็ดเพื่อนำมาทำเครื่องตีมด้อนรับ คุณสมบัติ ประโยชน์ และโภชนาการของวัตถุดิบที่เป็นเมล็ดแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องตีมด้อนรับจากเมล็ดชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่วเหลือง ลูกบัว เป็นต้น  
 ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีมด้อนรับที่ใช้วัตถุดิบจากเมล็ดชนิดต่าง ๆ



2723210507 การตกแต่งเครื่องตีมต้อนรับเพื่อความสวยงาม (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องตีมต้อนรับเพื่อความสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องตีมต้อนรับเพื่อความสวยงาม การจัดเครื่องตีมต้อนรับบนโต๊ะเพื่อต้อนรับ มุมมองการวางเครื่องตีมต้อนรับเพื่อให้เกิดความน่าสนใจ

2723219901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

ประเมินความรู้ ความเข้าใจ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. นายบัญชา พลสง่า        | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ                           |
| 2. นายกิตติพงษ์ ไชยคำ     | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ                         |
| 3. นายยุทธศักดิ์ รอดไธสง  | ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ช3<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสระแก้ว |
| 4. นายนเรศ ศิริบุญทาการย์ | ผู้เชี่ยวชาญ   |
| 5. นางสาวรุ่งนภา ไ้แข็ง   | นายกสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวและบริการจังหวัดสระแก้ว             |

ลงนาม..... .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายกิตติพงษ์ ไชยคำ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม..... .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายบัญชา พลสง่า)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายเด่นดวง ลำเพยพล)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 31 สระแก้ว

