



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ
(Professional Bartender)
รหัสหลักสูตร 0920047320402

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 17 ก.ย. 2567 / /	จำนวน5.... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ
(Professional Bartender)
รหัสหลักสูตร 0920047320402
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพบาร์เทนเดอร์ โดยสามารถ

1.1 อธิบายหลักการบริการที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ รวมถึง Non Alcoholic & Alcohol Beverage ได้อย่างถูกต้อง

1.2 ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องแก้วต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำค็อกเทลและม็อกเทล

1.3 เข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างมีความรับผิดชอบ

1.4 ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มม็อกเทล ค็อกเทลด้วยวิธีการต่างๆ และนำไปประยุกต์รสชาติให้เข้ากับอาหารแต่ละประเภทได้

1.5 ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มสูตรคลาสสิกได้

1.6 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 8 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุ 20 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

3.2 เป็นพนักงาน ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่ม OTOP ชุมชน ด้านการท่องเที่ยว ผู้ประกอบอาชีพอิสระ และบุคคลทั่วไปที่สนใจนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. บาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923230601	ความรู้พื้นฐานการผลิตสุรา	1	0
0923230602	ความรู้พื้นฐานสุรากลั่นและการแยกประเภทสุรากลั่น	1	0
0923230603	ความรู้พื้นฐานการใช้เครื่องมือบาร์ อุปกรณ์ ในการผสมค็อกเทล	0	1
0923230604	การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล 3 สูตร	0	3
0923230605	แนะนำแหล่งข้อมูลและการเรียนรู้ทักษะบาร์เทนเดอร์ผ่านระบบออนไลน์	1	0
0923230606	ความรู้เรื่องการดื่มและการเสิร์ฟอย่างรับผิดชอบ	1	0
0923239901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		4	4
		8	

6. เนื้อหาวิชา

0923230601 ความรู้พื้นฐานการผลิตสุรา (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการผลิตสุรา ซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานที่จะช่วยให้เกิดความเข้าใจและสร้างรากฐานความรู้ที่จะสามารถต่อยอดสู่การเรียนรู้ในด้านอื่นของการศึกษาเรื่องสุรากลั่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตสุรากลั่น ประวัติความเป็นมา การแบ่งประเภทสุรา วัตถุดิบ รวมถึงความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุรา

0923230602 ความรู้พื้นฐานสุรากลั่นและการแยกประเภทสุรากลั่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุรากลั่น ประวัติความเป็นมา วิธีการผลิต ข้อจำกัด กลิ่น รสชาติ วิธีการดื่ม และคุณสมบัติต่าง ๆ รวมถึงสามารถแยกแยะประเภทของสุรากลั่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตสุรากลั่นแต่ละประเภท ตั้งแต่ประวัติความเป็นมา วัตถุดิบ กระบวนการผลิต กลิ่น รสชาติ คุณสมบัติ รวมถึงวิธีการดื่มและการเสิร์ฟให้กับลูกค้า

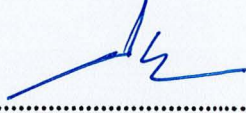


- 0923230603 ความรู้พื้นฐานการใช้เครื่องมือบาร์ อุปกรณ์ ในการผสมค็อกเทล (0 : 1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือบาร์ ซึ่งเป็นอุปกรณ์เฉพาะในการผสมเครื่องดื่ม เพื่อการผสมเครื่องดื่มและสร้างสรรค์เครื่องดื่มอย่างมีประสิทธิภาพ
คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์บาร์แต่ละชนิด เทคนิคการใช้งานต่าง ๆ รวมถึงการเก็บรักษา ตลอดจนให้ผู้รับการฝึกได้ใช้ทักษะในการทำงานบาร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
- 0923230604 การผสมเครื่องดื่มค็อกเทล 3 สูตร (0 : 3)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในการผสมเครื่องดื่มในสูตรพื้นฐาน การใช้อุปกรณ์บาร์และเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง
คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการนำสูตรคลาสสิกค็อกเทล 3 สูตร ที่มีเทคนิคการผสมที่แตกต่างกัน และให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติทดลองผสมเครื่องดื่ม เพื่อฝึกการใช้อุปกรณ์บาร์และเข้าใจถึงกระบวนการผสมเครื่องดื่มในแต่ละกระบวนการ
- 0923230605 แนะนำแหล่งข้อมูลและการเรียนรู้ทักษะบาร์เทนเดอร์ผ่านระบบออนไลน์ (1 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเรียนรู้ทักษะเกี่ยวกับงานบริการเครื่องดื่ม ผ่านระบบออนไลน์ โดยศึกษาจากแหล่งข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ www.diageobaracademy.com ซึ่งเป็นพื้นที่การเรียนรู้เกี่ยวกับงานบริการเครื่องดื่มในระดับโลกสามารถนำมาต่อยอดและพัฒนาทักษะได้อย่างต่อเนื่อง
- 0923230606 ความรู้เรื่องการดื่มและการเสิร์ฟอย่างรับผิดชอบ (1 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการดื่มและการเสิร์ฟอย่างรับผิดชอบ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการดื่มและการเสิร์ฟอย่างรับผิดชอบ ให้กับผู้รับการฝึกในทุก ๆ มิติ ทั้งด้านกฎหมายในประเทศไทย ผลกระทบจากการดื่ม เทคนิคในการดื่มอย่างรับผิดชอบ เทคนิคในการเสิร์ฟอย่างรับผิดชอบ รวมถึงศึกษาผลกระทบจากการดื่มและการเสิร์ฟที่มากเกินไป การระมัดระวังและบริหารจัดการด้านต่าง ๆ เพื่อป้องกันผลกระทบที่จะเกิดขึ้นจากทั้งตนเองและผู้อื่น
- 0923239901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)**
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติระหว่างฝึกอบรม

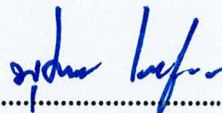


คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวชัชฎา จันทรางศุ ผู้จัดการฝ่ายองค์กรสัมพันธ์
บริษัท ดิอาจีโอ โมเอ็ท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) จำกัด
2. นายประวิทย์ บุญนิธิไพสฐ ตัวแทนผลิตภัณฑ์อาวุโส
บริษัท ดิอาจีโอ โมเอ็ท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) จำกัด
3. นายนที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายกฤษดา ปาโส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นายดุสิต คชรินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวดาราทัด ลิ้มปชโยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
7. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางจิรวรรณ สุตสุนทร)
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวบุปผา เรืองสุด)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

