

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม(บาร์เทนเดอร์)
(Bartender)

รหัสหลักสูตร 0920017330248
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการงานบริการเครื่องดื่ม โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารมีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การบริการเครื่องดื่มทั้งประเภทน้ำผลไม้ น้ำผลไม้ปั่นทุกลักษณะ การทำกาแฟ การผสมเหล้าผสม (ค็อกเทล) การดูแลเครื่องมือการทำกาแฟและเครื่องปั่นน้ำผลไม้ การให้บริการลูกค้า
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 96 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์)
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์)
ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร
วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม(บาร์เทนเดอร์)

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330402	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330403	เช็คสต็อกเครื่องตัด	1	1
0923330404	ดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องตัดและเครื่องทำกาแฟ	1	1
0923330405	จัดระเบียบอุปกรณ์บาร์เครื่องตัด	1	1
0923330406	ผสมน้ำผลไม้ปั่น	12	12
0923330407	ทำกาแฟ	12	12
0923330408	ทำฟองนม	1	1
0923330409	ผสมค็อกเทล	1	2
0923330410	รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า	1	0
0923330411	พัฒนาตำรับเครื่องตัดผสม	18	6
รวม		54	42
รวมทั้งสิ้น		96	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923330401 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 6)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้
- คำอธิบายรายวิชา**
 ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ
- 0923330402 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัยตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสีย ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัย ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330403 เชื้อคัสต็อกเครื่องตี๋ม (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเชื้อคัสต็อกของและตัดคัสต็อกได้ถูกต้องทุกรายการทุกวัน บันทึกรายการสินค้าคงเหลือในสมุดบัญชี และกำหนดรายการที่ต้องสั่งเพิ่ม เมื่อสินค้ามาส่งทำการตรวจนับ สามารถจัดเรียงอุปกรณ์การตี๋ม จัดเรียงเครื่องตี๋มเหล่า เบียร์ ได้เป็นระเบียบสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการวัดปริมาณของเหล่าที่เหลือ มาตรฐานปริมาณ Minimum ของสินค้าทุกรายการ สินค้าที่ดูแล เหล่าแต่ละชนิดรายยี่ห้อ เบียร์แต่ละยี่ห้อ ประเภทและลักษณะของอุปกรณ์ภาชนะบรรจุของงานเครื่องตี๋ม ขั้นตอนการปฏิบัติงานเชื้อคัสต็อกเครื่องตี๋ม

0923330404 ดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องตี๋มและเครื่องทำกาแฟ (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้เพื่อให้ได้เครื่องตี๋มที่สะอาด ปฏิบัติตามข้อควรระวังและป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องทำกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ การใช้งานเครื่องทำกาแฟ วิธีการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ ข้อควรระวังไม่ให้เกิดอันตรายจากการใช้เครื่องทำกาแฟ

0923330405 จัดระเบียบอุปกรณ์บาร์เครื่องตี๋ม (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างเหยือก แก้ว ภาชนะเครื่องตี๋ม จัดวางและเรียงภาชนะบรรจุเครื่องตี๋ม ปฏิบัติตามข้อระวังในการล้างแก้วเครื่องตี๋ม รมั้ดระวังได้ว่าแก้วชนิดใดต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ และสามารถกำจัดคราบที่ติดตามแก้ว

คำอธิบายรายวิชา

ประเภทและอุปกรณ์การบรรจุเครื่องตี๋ม วิธีการล้างเหยือก ข้อระวังในการล้างแก้วเครื่องตี๋ม เทคนิคการทำให้ภาชนะแห้ง เทคนิคการกำจัดคราบบนแก้วหรือถ้วยดินเผา

- 0923330406 ผสมน้ำผลไม้ปั่น (12 : 12)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถจัดเตรียมผลไม้เพื่อทำน้ำผลไม้ได้ สามารถผสมน้ำตาลสูตรและเมนูที่กำหนด สามารถปั่นและทำน้ำผลไม้ปั่นได้คุณภาพและรสชาติตามมาตรฐาน ตกแตงน้ำผลไม้ที่ได้จากการปั่นหรือคั้นให้สวยงามน่าดื่ม สามารถคิดค้นสูตรการคั้นน้ำผลไม้เพิ่มจากเมนูที่มีอยู่
- คำอธิบายรายวิชา**
 ประโยชน์และ เทคนิคการเลือกผลไม้ที่สดใหม่ วิธีการเตรียมผลไม้เพื่อทำน้ำผลไม้และน้ำปั่น วิธีการปั่นน้ำผลไม้ และขั้นตอนการปั่นน้ำผลไม้ทุกชนิดที่มีในเมนู ทั้งแบบมีรสผลไม้ให้เข้ากันแบบเดียวน้ำผลไม้ปั่น นมสด และแบบสมูทตี้ สมูทตี้โยเกิร์ต สมูทตี้ดีไลท์ แบบอิตาเลียนโซดา เทคนิคการทำน้ำมะนาวหวาน วิธีคั้นมะนาวไม่ให้มีรสขมและการเก็บรักษามะนาว วิธีการตกแตงสมูทตี้ เครื่องดื่มแต่ละแก้วให้ดูสวยงามเพิ่มมูลค่า เทคนิคการเพิ่มความกลมกล่อมให้กับน้ำผลไม้ปั่น เทคนิคการผสมน้ำผลไม้ได้ดี ได้แก่ กลิ่นได้ รสชาติของน้ำผลไม้ตามชนิด หวานตามความชอบ สีถ้าแต่งไม่ต้องสีสดของผลไม้ทำให้น่าดื่ม วิธีการเลือกใช้ไซรย์ยี่ห้อต่างๆที่เหมาะสมทั้งประเภทและราคา วิธีการทำน้ำเชื่อมแบบเข้มข้นและวิธีเก็บรักษา อธิบายวิธีการใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้และการบำรุงรักษา บอกลสูตรผสมน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ปั่นทุกชนิด อธิบายเกณฑ์การประเมินน้ำผลไม้ที่ดี มีคุณภาพ

- 0923330407 ทำกาแฟ (12 : 12)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถใช้เครื่องทำกาแฟสดได้ทุกชนิดตามเมนูที่กำหนด รู้เกณฑ์การตัดสินกาแฟขงที่มีคุณภาพ รสชาติดีอร่อย มีเทคนิคการทำกาแฟได้ความหวานตามที่ลูกค้าต้องการได้ สีสต้องมีครีมาอยู่ มาก กลิ่นต้องหอมกลิ่นเมล็ดกาแฟ
- คำอธิบายรายวิชา**
 ชื่อ ประเภท และความแตกต่างของกาแฟแต่ละประเภท ขั้นตอนการทำกาแฟ (Barista) และการทำฟองนม การแต่งหน้ากาแฟคาปูชิโน วิธีการใช้เครื่องทำกาแฟ (Barista) เกณฑ์การตัดสินกาแฟขงที่มีคุณภาพ รสชาติดีอร่อย เทคนิคการทำกาแฟและศิลปะการทำกาแฟ (Barista) สุขาภิบาล การดูแลรักษา และการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ สูตรและวิธีการทำกาแฟ เอสเพรสโซ่ ริสเทรโตโต้ เอสเพรสโซ่ ลังโก้ ดับเบิลเอสเพรสโซ่ เอสเพรสโซ่ มัคคิโอโต้ เอสเพรสโซ่ คอน ปันย่า อเมริกาโน่ คาปูชิโน่ คาเฟลาเต้ คาเฟมอคค่า กาแฟเย็น คาเฟลาเต้เย็น คาปูชิโน่เย็น มอคค่าเย็น คาเฟชาคิราโต้ อัฟโฟกาโต้ คาเฟ เฟรปปี้

- 0923330408 ทำฟองนม (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถทำฟองนมเป็นรูปทรงต่าง ๆ ตามมาตรฐาน และสามารถทำฟองนมที่นอกเหนือจากมาตรฐานโดยไม่จำเป็นต้องอาศัยไม้วาทีเครื่อง
- คำอธิบายรายวิชา**
 วิธีการทำฟองนมด้วยเครื่องทำกาแฟ วิธีการใช้นมสดทำเป็นครีมารูปทรงต่างๆ เทคนิคการทำฟองนมแต่ละรูปแบบที่ต้องการ

0923330409 ผสมค็อกเทล (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

รู้หลักพื้นฐานของสูตรและส่วนผสมเครื่องดื่ม 5 รายการ ประเภทของเหล้าที่ใช้ผสม ทั้ง 3 กลุ่ม ประเภทน้ำเชื่อม คุณสมบัติของเหล้าแต่ละชนิดที่สามารถผสมเข้ากันได้ สามารถผสมค็อกเทลมาตรฐาน 7 รายการรวมทั้งเหล้าปั่น (บลูฮาวาย เหล้าเผาผสมกาแฟ (ไอริสคอฟฟี) และเทคนิคการทำขอบของเครื่องดื่มมาการิต้า การทำขอบด้วยเกลือ การเช้คและข้อห้ามการเช้คเหล้าผสม

คำอธิบายรายวิชา

ประเภทเหล้าและเครื่องดื่มที่ทำเหล้าผสม คุณสมบัติของเหล้าแต่ละชนิด และข้อจำกัดของเหล้าที่ใช้ผสมระหว่างกัน ประเภทของน้ำเชื่อม 2 ลักษณะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในบาร์ และเครื่องแก้วประเภทต่างๆ หลักการผสมเหล้าค็อกเทล ขั้นตอนและข้อห้ามการผสมเหล้าผสม เมื่อมีการใช้โซดา วิธีผสมเครื่องดื่มค็อกเทลสูตรต่างๆ เทคนิคการเช้ค (เขย่า) และเหตุผลที่ต้องใช้เครื่องเช้ค ว่าต้องแรงและเร็ว จนเกิดเกร็ดน้ำแข็งในเวลาเร็วที่สุด เทคนิคการทำขอบของเครื่องดื่มมาการิต้า การทำขอบด้วยเกลือ เทคนิคการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มค็อกเทลให้สวยงาม

0923330410 รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามวิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางและมารยาทของพนักงานบริการ การวางตนได้ถูกต้องตามหลักปฏิบัติตนเมื่อได้รับคำต่อว่าหรือชมเชย การดำเนินเกี่ยวกับอาหาร การบริการ สามารถให้บริการในสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งปกติและไม่ปกติ ให้บริการต่อผู้พิการผู้ป่วยกะทันหัน คนเมาสุราอย่างถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ข้อกำหนดการปฏิบัติตนของพนักงานเสิร์ฟ วิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางของพนักงานเสิร์ฟ มารยาทและจรรยาของพนักงานเสิร์ฟ การปฏิบัติต่อลูกค้าในกรณีต่าง ๆ ผู้พิการ ผู้ป่วยกะทันหัน คนเมาสุรา พฤติกรรมการรับประทานอาหารของแต่ละเชื้อชาติ

0923330411 พัฒนารับเครื่องดื่มผสม (18 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถพัฒนารับเครื่องดื่มใหม่ให้สอดคล้องกับความต้องการ การเขียนสูตรเครื่องดื่ม ส่วนผสมและปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิด คำนวณต้นทุนมาตรฐานตั้งชื่อได้ตามหลักการตั้งชื่อตำรับเครื่องดื่ม เขียนวิธีการปรุงเครื่องดื่ม คุณสมบัติ สรรพคุณ กำหนดราคาขายของเมนูใหม่ Present เครื่องดื่มให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริหาร สอนและฝึกให้พนักงานสามารถผสมเครื่องดื่มตามเมนูใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ประเภทของเครื่องปรุงและสูตรต่างๆ องค์ประกอบของมาตรฐานสูตรเครื่องดื่ม ชื่อของเครื่องดื่ม การเขียนสูตรเครื่องดื่มและการคิดค้นเมนูใหม่ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (English for Thai Chef) ภาษาอังกฤษเพื่อการผสมเครื่องดื่ม เกี่ยวกับศัพท์ทางเครื่องดื่มไทย วิธีการผสมเครื่องดื่มทุกชนิด วัฒนธรรมนานาชาติ (Cross Cultural Studies) จิตวิทยา (Psychology)

ความต้องการของลูกค้า การวางแผนเมนูเครื่องดื่ม พฤติกรรมของชาวต่างชาติจากประเทศต่างๆ เพื่อที่จะนำความรู้ต่างๆ ไปประยุกต์ใช้กับงานเครื่องดื่ม หลักโภชนาการด้านเครื่องดื่ม (Nutrition) ความคิดสร้างสรรค์ ความรอบรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและคุณสมบัติ สรรพคุณ ประมวลผลเป็นเครื่องดื่มใหม่ ขั้นตอนและวิธีการพัฒนาตำรับเครื่องดื่ม

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

ครัวไทยสู่ครัวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยวงค์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน


นางสาวชุตินา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิขวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวิจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวมานทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(หม่อมหลวงปฤษฎิ์กริ สมิตี)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน