

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพด้านการท่องเที่ยว  
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)  
ตำแหน่งบาร์เทนเดอร์ (Bartender)  
รหัสหลักสูตร 0920017320315  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. ความเป็นมาของหลักสูตร :**

ตามบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือด้านการพัฒนาบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาชีวระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงแรงงาน และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2555 และมีกรอบความร่วมมือในด้านการพัฒนาหลักสูตร การเรียน การสอน การฝึกอบรม และฝึกอบรมบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยว เพื่อยกระดับสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาชีว ซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดทำขึ้นจำนวน 32 ตำแหน่งงาน ซึ่งกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจำนวน 6 กลุ่มอาชีพเพื่อวิเคราะห์และจัดทำหลักสูตรดังกล่าว

เนื่องจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้พิจารณาแล้ว เห็นว่าสถานประกอบการมีข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาการฝึก จึงได้ปรับลดจำนวนระยะเวลาการฝึกให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็น อีกทั้งในพื้นที่ยังมีข้อจำกัดของผู้รับการฝึก และผู้ที่เป็นวิทยากร จึงมีการปรับคุณสมบัติของผู้รับการฝึก และคุณสมบัติวิทยากรให้สอดคล้องกับพื้นที่ เพื่อส่งเสริมให้พนักงานของสถานประกอบการได้มีโอกาสได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึง

**2. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีสมรรถนะในด้านต่างๆตามตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)
- 1.2 เพื่อเพิ่มศักยภาพให้ผู้รับการฝึกในการปฏิบัติงานตามตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีการพัฒนาการทำงานตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

**3. ระยะเวลาฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นเวลา 30 ชั่วโมง

**4. คุณสมบัติผู้รับการฝึก :**

- 4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 4.2 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ
- 4.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานในสาขาที่เข้าฝึกอบรม



ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

ชื่อย่อ : วพร. สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด ในทุกโมดูลที่กำหนด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

## 6. มาตรฐานสมรรถนะ

### 6.1 สมรรถนะหลัก

1. การทำงานเป็นทีม
2. วัฒนธรรมในการทำงาน
3. สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่การทำงาน
4. ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

### 6.2 สมรรถนะทั่วไป

1. การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ
2. งานธุรการทั่วไป
3. การส่งเสริมสินค้าและบริการ
4. การจัดซื้อ รับและจัดเก็บสินค้า
5. การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ
6. การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ
7. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
8. การจัดการคำติชมของลูกค้า
9. การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ

### 6.3 สมรรถนะตามหน้าที่

1. การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ
2. การเตรียมและการบริการค็อกเทล
3. การให้บริการไวน์
4. การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม
5. การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย
6. การจัดเตรียมและบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์



## 7. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<b>7.1 สมรรถนะหลัก</b>		
0923210501	การทำงานเป็นทีม	0.30	-
0923210502	วัฒนธรรมในการทำงาน	0.30	-
0923210503	สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน	0.30	-
0923210504	ความรู้ด้านอุตสาหกรรมการบริการ	0.30	-
	<b>7.2 สมรรถนะทั่วไป</b>		
0923220501	การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ	0.30	-
0923220502	งานธุรการทั่วไป	0.30	-
0923220503	การส่งเสริมงานสินค้าและบริการ	0.30	-
0923220504	การจัดซื้อ รับและจัดเก็บสินค้า	0.30	-
0923220505	การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ	0.30	-
0923220506	การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ	0.30	-
0923220507	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	0.30	-
0923220508	การจัดการคำติชมของลูกค้า	0.30	-
0923220509	การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ	1	-
	<b>7.3 สมรรถนะตามหน้าที่</b>		
0923230501	การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ	2	4
0923230502	การเตรียมและการบริการค็อกเทล	1	4
0923230503	การให้บริการไวน์	1	4
0923230504	การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม	1	-
0923230505	การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย	1	-
0923230506	การจัดเตรียมและบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	1	4
	<b>รวม</b>	<b>14</b>	<b>16</b>
		<b>30</b>	



## 8. เนื้อหาวิชา

### 8.1 สมรรถนะหลัก

0923210501 การทำงานเป็นทีม

(0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการทำงานกับเพื่อนร่วมงาน ผู้รับบริการ หรือผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกวิธีในการสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ที่จำเป็นในการถ่ายทอดข้อมูล เทคนิคการสื่อสาร การตั้งคำถาม การระบุปัญหา การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การจัดทำเอกสารประจำวันให้สมบูรณ์ การตอบสนอง ความต้องการของลูกค้าและองค์กร การแก้ไขข้อขัดแย้งในที่ทำงาน การให้ข้อมูลในการดำเนินการพัฒนาสินค้า การบริการ กระบวนการทำงานหรือผลลัพธ์ การแก้ไขปัญหาข้อขัดแย้ง การดูแลให้เกิดการทำงานร่วมกัน หลักการทำงานแบบไม่เลือกปฏิบัติ การร้องขอหรือให้การช่วยเหลือเพื่อให้งานบรรลุผลสำเร็จ การสนับสนุนเพื่อนร่วมงาน การอภิปรายและแก้ไขปัญหาด้วยความเห็นชอบ/การยอมรับของคนส่วนใหญ่ การปรับตัวให้เข้ากับทีมงาน การจัดลำดับความสำคัญของภารกิจภายในกรอบเวลา การยอมรับและตอบสนองต่อคำวิจารณ์จากผู้อื่น

0923210502 วัฒนธรรมในการทำงาน

(0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประเมินลูกค้าและเพื่อนร่วมงานเพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน ความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษา การขอความช่วยเหลือจากผู้ร่วมงาน สาเหตุของข้อขัดแย้งหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน การจัดการปัญหาด้วยบุคคลที่เหมาะสมและการร้องขอความช่วยเหลือจากหัวหน้างาน การแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางภาษา และวัฒนธรรม การแจกแจงประเด็นปัญหาแก่หัวหน้างานเพื่อการติดตามตรวจสอบ

0923210503 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

(0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนด มาตรฐาน และข้อบังคับสำหรับงานอนามัยพื้นฐาน การปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎหมาย การอธิบายข้อมูลด้านอนามัยและความปลอดภัยให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง การชี้แจงและรายงานอันตรายและความเสี่ยงในบริเวณปฏิบัติงาน การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติงานเพื่อการควบคุมความเสี่ยงในพื้นที่



0923210504 ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ (0.30:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการค้นหาและเข้าถึงแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ  
 คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการค้นหาข้อมูลด้านอุตสาหกรรมบริการ การรวบรวม เข้าถึงและปรับปรุงข้อมูลด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การศึกษาข้อมูลจากอุตสาหกรรมอื่น รวมถึงกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงาน การพัฒนาตนเอง การติดตามสถานการณ์ในปัจจุบัน การแบ่งปันความรู้กับลูกค้าและผู้ร่วมงานอย่างเหมาะสมและการรวบรวมความรู้ประจำวันที่ได้รับ รวมถึงการประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงาน

## 8.2 สมรรถนะทั่วไป

0923220501 การสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (0.30:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในด้านการสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับมารยาทในการโต้ตอบโทรศัพท์ แนวทางการปฏิบัติเมื่อได้รับโทรศัพท์ เช่น การเสนอความช่วยเหลืออย่างเหมาะสม การทบทวนรายละเอียดเพื่อการยืนยันความเข้าใจ การตอบคำถาม การโอนสาย การบันทึกข้อความถึงผู้อื่นอย่างครบถ้วนชัดเจน การรายงานเกี่ยวกับเหตุการณ์ทางโทรศัพท์ต่อหัวหน้างาน เช่น การคุกคาม การก่อการร้าย โทรศัพท์ต้องสงสัย เป็นต้น การใช้ภาษาและน้ำเสียงในการโทรศัพท์ การบันทึกหมายเลขโทรศัพท์ การใช้อุปกรณ์ทางโทรศัพท์ การให้ข้อมูลของตนเองเมื่อเป็นฝ่ายเริ่มติดต่อ รวมไปถึงความสุภาพในการใช้โทรศัพท์ และการใช้ระบบสารสนเทศ

0923220502 งานธุรการทั่วไป (0.30:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และเข้าใจระบบการจัดการเอกสารในสำนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับระบบเอกสาร การใช้อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงานอย่างเหมาะสม การแก้ไขรายงาน การใช้ภาษาเขียนที่เหมาะสมและถูกต้อง การตรวจสอบข้อมูลก่อนการส่งต่อการจัดเก็บแฟ้มเอกสาร และระบบการจัดการบันทึก

0923220503 การส่งเสริมสินค้าและงานบริการ (0.30:0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้วิธีในการพัฒนาความรู้ด้านสินค้า การบริการและการตลาดในการส่งเสริมสินค้าและบริการได้



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสินค้าและบริการ การรับฟังความคิดเห็นจากลูกค้า การให้ความรู้ด้านสินค้าและบริการแก่ลูกค้า แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า การรักษฐานลูกค้าเดิมและศึกษาช่องทางการตลาด เป้าหมายทางการตลาด เครือข่ายทางการตลาด การส่งเสริมและการนำเสนอตลาดเป้าหมาย การส่งเสริมการขาย การแสดงสินค้า การสร้างบรรยากาศการขาย การสร้างโอกาสในการขายและการปิดการขาย

0923220504 การจัดซื้อ การรับและจัดเก็บสินค้า (0.30:0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการพัฒนาและดำเนินการเกี่ยวกับระบบจัดซื้อและ/หรือจัดหาสินค้า ขั้นตอนการตรวจรับสินค้า ระบบจัดเก็บสินค้า ระบบการจ่ายสินค้า การจัดทำเอกสารและจัดการระบบสินค้าอย่างครบถ้วน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับการจัดซื้อรายการสินค้า การดำเนินการเกี่ยวกับระบบสั่งสินค้า การติดตามการจัดส่งสินค้า การตรวจรับสินค้า การคืนสินค้าที่ไม่ต้องการหรือเสียหาย การตรวจสอบระบบภายในก่อนการรับสินค้า การเตรียมพื้นที่รองรับสินค้า การยืนยันการส่งสินค้า การตรวจนับสินค้าตามเอกสาร การตรวจสอบใบเสร็จกับใบส่งสินค้า การระบุความแตกต่างระหว่างการส่งสินค้ากับสิ่งที่ระบุในเอกสาร การส่งสินค้าคืน การจัดการสินค้าที่เกินคลังสินค้า และโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานจัดซื้อ

0923220505 การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ (0.30:0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะจัดเตรียมพื้นที่ ณ จุดขาย การดำเนินการเรื่องค่าใช้จ่ายและใบเสร็จ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมพื้นที่ในการดำเนินธุรกรรม การรับชำระหนี้ด้วยเงินสดและไม่ใช้เงินสด รวมถึงการออกใบเสร็จ การดำเนินการคืนเงิน การยอมให้เปลี่ยนแปลงตามความต้องการ การทำรายการจ่ายเงินในนามองค์กร การดูแลความปลอดภัย ณ จุดขาย การตรวจสอบเงินสดกับบันทึก การคำนวณการชำระหนี้ที่ไม่ใช้เงินสดหรือคำนวณจากใบเสร็จในแต่ละช่วงเวลา การพิจารณางบดุลเทียบกับการลงทะเบียนและยอดรวมที่เป็นเงินสดและไม่ใช้เงินสด การตรวจสอบและแก้ปัญหาความผิดปกติ การทำเอกสารเมื่อจบกะการทำงานและการส่งมอบเอกสารและบริเวณจัดงาน

0923220506 การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ (0.30:0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะการประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการจัดระเบียบพื้นที่บริการ
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักการดูแลความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมงาน



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะในการถ่ายทอดข้อมูล การติดตามตรวจสอบความพร้อมในการบริการ การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การส่งอาหาร การสอบถามและตรวจสอบเพื่อระบุสิ่งที่ครัวต้องการเพิ่มเติม วิธีการบอกความต้องการให้พนักงานครัว วิธีการจัดของที่ใช้แล้วและการขนส่งอย่างปลอดภัย การทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ การเติมเต็มความคาดหวังและความประสงค์ของผู้ร่วมงานตามนโยบาย การแก้ปัญหาความขัดแย้งและการจัดการความยุ่งยากในที่ทำงาน การขอความคิดเห็นเพื่อใช้ในการปรับปรุงพัฒนาสินค้า บริการ กระบวนการหรือผลลัพธ์จากผู้ร่วมงาน การจัดการข้อร้องเรียน รวมทั้งการใช้ภาษาในการสื่อสารที่เหมาะสมกับผู้ร่วมงาน

#### 0923220507 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(0.30:0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมงานสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทัศนคติที่ดีต่องานบริการ

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติในการบริการ การตรวจสอบความสะอาดของอุปกรณ์เครื่องใช้ การจัดพื้นที่สำหรับการรับประทานอาหาร การดำเนินการจองโต๊ะอาหาร การจัดโต๊ะตามรายการอาหาร การจัดและตกแต่งโต๊ะ การตรวจสอบห้องอาหารทั้งหมดก่อนการให้บริการ การรายงานปัญหาที่แก้ไขแล้วเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ กระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การให้การดูแลลูกค้าตลอดการบริการ การปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์ในการบริการ การขนส่งผ้าเปื้อนไปทำความสะอาด การจัดเตรียมสินค้าและพื้นที่สำหรับการบริการครั้งต่อไป รวมถึงการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### 0923220508 การจัดการคำติชมของลูกค้า

(0.30:0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการวิเคราะห์ ยอมรับคำติชมของลูกค้าได้

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้าได้

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับปัญหาการร้องเรียนของลูกค้า การดำเนินการเมื่อได้รับการร้องเรียน การจัดการข้อร้องเรียน การระบุและตรวจสอบแนวทางการแก้ปัญหา การยอมรับและการปฏิบัติเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน การแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้า การมอบหมายบุคคลที่เหมาะสมในการติดตามข้อร้องเรียนและการส่งมอบเอกสารรวบรวมรายงานการตรวจสอบไปให้ผู้บังคับบัญชา

#### 0923220509 การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ

(1:0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการ การใช้ประโยค สำนวนที่เหมาะสมกับการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้แก่ การกล่าวต้อนรับ การแนะนำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การรับคำสั่ง การถามตอบ การแก้ไขปัญหาบริการ การขอโทษ การขอบคุณ และการกล่าวลาลูกค้า

### 8.3 สมรรถนะตามหน้าที่

0923230501 การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ (2:4)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมบาร์ การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์บาร์และพื้นที่ให้บริการ

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถดูแลรักษาสินค้าในห้องเก็บ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาด การจัดระเบียบพื้นที่บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์สำหรับการบริการ การรับคำสั่งเครื่องดื่ม การเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่ม การปิดบริการบาร์ การดูแลระบบจ่ายเครื่องดื่ม การดูแลระบบตู้แช่ การตรวจสอบคุณภาพสินค้าในห้องเก็บและการตรวจสอบอุณหภูมิในห้องเก็บสินค้า

#### ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมบาร์

0923230502 การเตรียมและการบริการค็อกเทล (1:4)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมและบริการค็อกเทลให้แก่ลูกค้า

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในการขายค็อกเทลให้แก่ลูกค้า

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาดและความพร้อมของอุปกรณ์ การเตรียมส่วนผสมค็อกเทลและอุปกรณ์ตกแต่ง การเลือกใช้แก้ว การให้คำแนะนำหรือข้อมูลแก่ลูกค้า วิธีการผสมค็อกเทลตามสูตร การนำเสนอค็อกเทล รวมไปถึงการพัฒนาสูตรใหม่ๆ

#### ฝึกปฏิบัติเตรียมและบริการค็อกเทล

0923230503 การให้บริการไวน์ (1:4)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เรื่องไวน์

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแนะนำไวน์แก่ลูกค้าได้

3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประเมินไวน์ด้วยประสาทสัมผัส

4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถให้บริการและเก็บรักษาไวน์ได้อย่างถูกต้อง

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการระบุและแยกความแตกต่างระหว่างไวน์แต่ละชนิด อนุ่งที่ใช้ในการผลิตไวน์ ประเทศผู้ผลิตและขั้นตอนพื้นฐานในการผลิตไวน์ การอ่านฉลากและ



การประเมิณไวน์ การจัดเก็บไวน์ การชิมและประเมิณไวน์ด้วยสายตาและการดมกลิ่น การนำเสนอรายการไวน์ การแนะนำไวน์ให้เข้ากับอาหารและการบริการไวน์ การจัดการคำติชมไวน์จากลูกค้า  
ฝึกปฏิบัติการให้บริการไวน์

0923230504 การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการขายได้สมบูรณ์
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสินค้า การบรรจุสินค้า และการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับกระบวนการจำหน่ายและบริการเครื่องดื่มของโรงแรม การแยกประเภทเครื่องดื่ม การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐาน การดูแลรักษาความปลอดภัย รักษาบริเวณที่เก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการรักษาระเบียบและความสะอาดของบริเวณแสดงสินค้า

0923230505 การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการควบคุมพื้นที่การดื่มแอลกอฮอล์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบและอยู่ในขอบเขต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมาย พื้นที่การให้บริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การให้คำแนะนำลูกค้าเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่ม การประเมินระดับความมึนเมาของลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าที่มีอาการมึนเมา

0923230506 การจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมและเสิร์ฟชา กาแฟและเครื่องดื่มได้

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะในการเลือกส่วนผสม ประกอบ อุปกรณ์ เครื่องกระเบื้องหรือเครื่องแก้วสำหรับการชงชาหรือกาแฟ การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐานหรือความต้องการของลูกค้า การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ การเสิร์ฟของตกแต่งพร้อมเครื่องดื่ม การดูแลทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ การระบุและรายงานปัญหาต่อผู้บังคับบัญชา

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์



## 9. คุณสมบัติวิทยากร :

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เป็นวิทยากร

## 10. วัสดุฝึก :

- 10.1 เอกสารประกอบการสอน
- 10.2 สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ
- 10.3 เว็บไซต์
- 10.4 วีดิทัศน์
- 10.5 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ขั้นพื้นฐาน ฯลฯ

## 11. ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ฝึก

- 11.1 ห้องบรรยายและฝึกปฏิบัติการ
- 11.2 เครื่องฉายภาพและคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการบรรยาย
- 11.3 ห้องสมุด

## ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

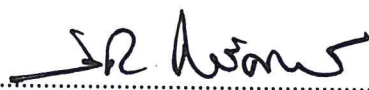
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

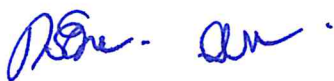
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกริธา สฟโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน