



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขาอาชีพภาคบริการ

กลุ่มอาชีพก่อตัวการและร้านอาหาร

สาขา การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้

(Make money with beverages)

รหัสหลักสูตร ๕๐๒๐๐๖๗๓๓๐๑

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๒ สงขลา

กรรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่/	
ผู้เสนอ	นางสาววันวิสาข์ เพชรมณี
ผู้เห็นชอบ	นางสาวสมจิต ทองสุวรรณ
ผู้อนุมัติ	นางอารี เตชะวันโตร
วันที่อนุมัติ	

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอekoสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	
	การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๘๐๒๐๐๖๗๓๓๐๕๐๑	หน้า ๑	จาก ๔

หลักสูตร ฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน

สาขา การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้

(ชื่อภาษาอังกฤษ Make money with beverages)

(รหัสหลักสูตร ๘๐๒๐๐๖๗๓๓๐๕๐๑)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๒ สงขลา

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และสามารถปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม และนำความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพอิสระหรืออาชีพเสริมต่อไปได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๒ สงขลา หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นเวลา ๑๕ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป

๓.๒ มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้

ชื่อย่อ : วพร.สาขาการทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับบุญบัตร วพร.สาขาการทำเครื่องดื่มและอาหารงานเดียวเพื่อสร้างรายได้

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอเอกสาร
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ
	การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้	แก้ไขครั้งที่
	รหัสหลักสูตร ๕๐๒๐๐๖๗๓๓๐๕๐๑	หน้า ๒ จาก ๕

๔. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕๐๒๓๓๐๕๐๑	ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจขนาดเล็กของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม	๑.๕	-
๕๐๒๓๓๐๕๐๒	สุขอนามัยและความปลอดภัยส่วนบุคคล	๐.๕	-
๕๐๒๓๓๐๕๐๓	การเลือกวัสดุดีบและการเก็บรักษา	๑.๕	-
๕๐๒๓๓๐๕๐๔	การทำเครื่องดื่มชนิดต่างๆ และการสร้างเมนูใหม่ด้วยตนเอง	๒	๑๑
๕๐๒๓๓๐๕๐๕	การคิดต้นทุน-กำไร	๐.๕	๐.๕
๕๐๒๓๓๐๕๐๖	การวัดและประเมินผล	-	๐.๕
รวม		๖	๑๗
		๑๘	

๕. เนื้อหาวิชา

- ๕๐๒๓๓๐๕๐๑ ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจขนาดเล็กของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (๑.๕:๐)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบธุรกิจขนาดเล็กของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
 คำอธิบายรายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบธุรกิจขนาดเล็กของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- ๕๐๒๓๓๐๕๐๒ สุขอนามัยและความปลอดภัยส่วนบุคคล (๐.๕:๐)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจสุขอนามัยและความปลอดภัยส่วนบุคคล
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหารและการปนเปื้อนของอาหาร การรักษาความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ ^๑ การทำเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้ รหัสหลักสูตร ๙๐๒๐๐๖๗๓๐๕๐๑	หมายเลขอfer วันที่อนุมัติ แก้ไขครั้งที่ หน้า ๓	จาก ๔
--	---	---	-------

- ๙๐๒๓๓๐๕๐๓ การเลือกวัตถุดิบและการเก็บรักษา (๑.๕:๐)
 วัตถุประسنค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษา
 วัตถุดิบประเภทต่างๆ
 คำอธิบายรายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษา
- ๙๐๒๓๓๐๕๐๔ การทำเครื่องดื่มชนิดต่างๆ และการสร้างเมนูใหม่ด้วยตนเอง (๒:๑๑)
 วัตถุประسنค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เครื่องดื่มประเภทต่างๆ เรียนรู้สูตรการผสม
 เครื่องดื่มและสามารถผสมสูตรตามเมนูที่กำหนด ให้คุณภาพและมีสชาติตามมาตรฐาน การจัดตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
 ตลอดจนสามารถคิดค้นสูตรเพิ่มเติมจากเมนูที่มีอยู่
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ การทำเครื่องดื่มชนิดต่างๆ เรียนรู้ขั้นตอนและเทคนิคการทำ
 เครื่องดื่ม สูตรและวิธีการทำเครื่องดื่ม รู้จักเลือกใช้ส่วนผสมเครื่องดื่มยี่ห้อต่างๆที่เหมาะสม ทั้งประเภทและราคา
 เรียนรู้การจัดตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ให้สวยงาม สามารถคิดค้นสูตรเพิ่มเติมนอกเหนือจากเมนูด้วยตนเอง
- ๙๐๒๓๓๐๕๐๕ การคิดต้นทุน-กำไร (๐.๕:๐๕)
 วัตถุประسنค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับต้นทุนอาหาร - กำไร สำหรับการทำ
 เครื่องดื่ม และอาหารจานเดียว
 คำอธิบายรายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคิดต้นทุนอาหาร
 กำไร สำหรับการทำเครื่องดื่ม และอาหารจานเดียว

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอfer	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	
	การทำเครื่องคิมเพื่อสร้างรายได้	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๕๐๒๐๐๖๗๓๓๐๕๕๐	หน้า ๔	จาก ๔

๕๐๒๓๓๐๕๕๐

การวัดและประเมินผล

(๐:๐.๕)

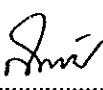
เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

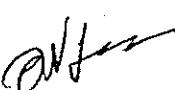
- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| ๑. นางสาววนิชยา เพชรมณี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |
| ๒. นางสาววรินร์ราษฎร์ คงมี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน |

ลงนาม ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาววนิชยา เพชรมณี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นางสาวสมจิต ทองสุวรรณ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางอารี เทชะวันติ)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๒ สงขลา