



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ
(Technique and Art of Coffee Making)

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

คำนำ

ครูผู้สอนมีหน้าที่ในการจัดทำแผนการสอน เพื่อใช้เป็นคู่มือและแนวทางในการจัดการเรียน การสอน การจัดทำแผนการสอนที่ดีทำให้การสอนดำเนินไปตรงตามกำหนดเวลา แผนการจัดการเรียนรู้ รหัสวิชา 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567 เล่มนี้ ใช้สำหรับนักศึกษา ระดับชั้น ปวส.1 สาขาวิชาการโรงแรม

เนื้อหาในแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการชงกาแฟ รหัสวิชา (30701-2018) เล่มนี้ แบ่งออกเป็น 4 หน่วยการเรียนรู้ เริ่มจากเรื่อง 1.งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ, 2. งานจัดการสถานประกอบการให้ถูกสุขาภิบาลที่ดี, 3. งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ, 4.งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน, และ5.งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอนซึ่งแต่ละหน่วยจะมีใบความรู้,ใบกิจกรรม,ใบงาน,ใบมอบหมายงาน,แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า แผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการชงกาแฟ รหัสวิชา (30701-2018) เล่มนี้จะได้นำมาใช้ประกอบการเรียนการสอนจะเป็นแผนที่ในการดำเนินการสอนให้บรรลุวัตถุประสงค์ของรายวิชาตามที่ต้องการ

(นางสาวอุรัสยา ไชยดี)

ตำแหน่งครู

แผนกวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	1
สารบัญ	2
หลักสูตรรายวิชา	4
มาตรฐานอาชีพ (ถ้ามี)	8
ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้	11
ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมกรรมการเรียนรู้	12
หน่วยการเรียนรู้	13
หน่วยที่ 1 เรื่อง/งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ	14
แผนการจัดการเรียนรู้	14
ใบความรู้	18
ใบงาน	22
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	24
หน่วยที่ 2 เรื่อง/งานจัดการสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขาภิบาลที่ดี	25
แผนการจัดการเรียนรู้	25
ใบความรู้	29
ใบงาน	34
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	39
หน่วยที่ 3 เรื่อง/งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	40
แผนการจัดการเรียนรู้	40
ใบความรู้	44
ใบงาน	49
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	54
หน่วยที่ 4 เรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป(Pour Over) ร้อน	55
แผนการจัดการเรียนรู้	55
ใบความรู้	59
ใบงาน	62
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	67
หน่วยที่ 5 เรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน	68
แผนการจัดการเรียนรู้	68
ใบความรู้	72
ใบงาน	76
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมร	80



โครงการสอน ภาคเรียนที่ 2/2568

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5 สาขาวิชา การโรงแรม

รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาร์ิสต้ามืออาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ต้นทุนของวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟ ตรวจสอบและประเมินคุณภาพเบื้องต้นของวัตถุดิบตามมาตรฐาน
2. สามารถชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟโดยใช้วิธีการชงที่หลากหลาย
3. มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและกิริยาที่ดีในอาชีพบาร์ิสต้า
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการเตรียมชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟและตกแต่งกาแฟตามรายการที่กำหนด รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานการให้บริการระดับ Senior barista ให้คำแนะนำในการเลือกเครื่องดื่มแก่ลูกค้าและพัฒนารสชาติเครื่องดื่ม ตามคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟโดยใช้วิธีการชงที่หลากหลาย ตามมาตรฐานที่กำหนด
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ ศิลปะการชงกาแฟและศิลปะตกแต่งกาแฟ ตามมาตรฐานที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ จัดการสถานประกอบการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลที่ดีจัดการทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ ชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อน ชงเมนูเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน

มาตรฐานอาชีพ

หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ มาตรฐานอาชีพ อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

หน่วยสมรรถนะ		สมรรถนะย่อย		เกณฑ์การปฏิบัติงาน	วิธีประเมิน
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย		
THR-QOMS-824A	งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ	1011.1	1.งานจัดซื้อและควบคุมวัตถุดิบคงเหลือ	1.จัดซื้อวัตถุดิบตามรายการมาตรฐานสินค้าของร้านและตามจำนวนที่ถูกต้องและเพียงพอต่อการใช้	1.ข้อสอบข้อเขียน 2.การสอบสัมภาษณ์ 3.การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง 4.การประเมินด้วยบุคคลที่3 5.การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ
		1011.2	2.งานควบคุมต้นทุนและปริมาณวัตถุดิบเครื่องดื่ม	2.เก็บรักษาวัตถุดิบในสภาวะที่เหมาะสมเพื่อคงคุณภาพ	
		1011.3	3.งานควบคุมต้นทุนแรงงาน	3.ควบคุมและจัดการวัตถุดิบคงเหลือเพื่อนำไปวางแผนจัดซื้อให้เพียงพอต่อการใช้งาน	
		1011.4	4.งานประมาณการยอดขาย	4.กำหนดปริมาณวัตถุดิบและประเมินต้นทุนมาตรฐานเครื่องดื่ม	
		1011.5	5.งานวิเคราะห์และวางแผนกำหนดต้นทุนภายในร้าน	5.วิเคราะห์รายการขายเครื่องดื่มเพื่อควบคุมต้นทุนปริมาณวัตถุดิบภายในร้าน 6.กำหนดตำแหน่งงานและจำนวนบุคลากรที่จำเป็นในการให้บริการทั้งในส่วนผลิตเครื่องดื่ม7.ให้บริการเครื่องดื่มบริหารร้านกาแฟ 8.กำหนดและควบคุมต้นทุนอัตราค่าตอบแทนแรงงาน 9.ตั้งเป้าหมายยอดขายยอดเฉลี่ยต่อใบเสร็จและยอดเฉลี่ยของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ 10.ประมาณการยอดขายรายวันรายสัปดาห์รายเดือนจากการวิเคราะห์ข้อมูลยอดขายในอดีต	

หน่วยสมรรถนะ		สมรรถนะย่อย		เกณฑ์การปฏิบัติงาน	วิธีประเมิน
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย		
THR-DKAH-827A	งานจัดการสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขาภิบาลที่ดี	1014.1	1.งานกำหนดและกำกับดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน	<p>1.กำหนดและกำกับดูแลให้พนักงานในร้านแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายที่สะอาดและสวมผ้ากันเปื้อนตลอดเวลา</p> <p>2.กำกับดูแลให้พนักงานในร้านมีความรู้ในการใช้งานและอันตรายที่อาจเกิดกับอุปกรณ์ชงกาแฟ</p> <p>3.กำหนดพื้นที่และวิธีกำจัดขยะมูลฝอยภายในร้าน</p> <p>4.กำหนดมาตรการและวิธีป้องกันสัตว์นำโรคแมลงรบกวน</p> <p>5.กำกับดูแลให้พนักงานในร้านจัดเตรียมดูแลพื้นที่สำหรับให้บริการลูกค้าให้มีความสะอาดเป็นระเบียบจัดเป็นสัดส่วนและมีบรรยากาศที่ดี</p>	<p>1.แบบสาคิการปฏิบัติงาน</p> <p>2.การสัมภาษณ์เชิงเทคนิค</p>
		1014.2	2.งานความปลอดภัยในการทำงาน		
		1014.3	3.งานกำหนดและกำกับดูแลการจัดการพื้นที่ตามหลักสุขาภิบาล		
THR-TVAA-829A	งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	1016.1	1.งานทำบัญชีรายการวัตถุดิบภายในร้านอย่างเป็นระบบ	<p>1.บันทึกและทำบัญชีรายการวัตถุดิบและสินค้าภายในร้านโดยแยกชนิดวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์</p> <p>2.บันทึกและทำบัญชีรายการจำนวนเครื่องดื่มและสินค้าที่ขายไปประจำวัน</p> <p>3.ตรวจนับยอดวัตถุดิบและสินค้าคงเหลือทุกวันก่อนปิดร้าน</p> <p>4.ควบคุมวัตถุดิบและสินค้าให้เพียงพอสำหรับการ</p> <p>5.ตรวจนับและสรุปยอดวัตถุดิบและสินค้าประจำ</p> <p>6.จัดทำบัญชีรายการเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อควบคุมสินทรัพย์</p> <p>ตรวจนับจำนวนและประเมินสภาพเครื่องมืออุปกรณ์ประจำวันเพื่อนับบันทึกรายงาน</p>	<p>1.แฟ้มสะสมผลงาน</p> <p>2.การสัมภาษณ์</p> <p>3.การประเมินด้วยบุคคลที่3</p> <p>4.การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ</p> <p>5.แฟ้มสะสมผลงาน</p> <p>6.การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง</p>
		1016.2	2.งานควบคุมวัตถุดิบและสินค้าภายในร้าน		
		1016.3	3.งานทำบัญชีรายการเครื่องมืออุปกรณ์ในการให้บริการเครื่องดื่มภายในร้านอย่างเป็นระบบ		

THR-YIWH-836A	งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อน	1024.1 1024.2 1024.3 1024.4	1.งานเตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ 2.งานสกัดน้ำกาแฟด้วยกรรมวิธีการดริป 3.งานทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด 4.งานทำความสะอาดบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	1.เลือกและใช้เมล็ดกาแฟที่สดใหม่ตามมาตรฐานของร้านให้เพียงพอต่อการใช้เพื่อความสะดวกใหม่ด้วยการปิดปากภาชนะจัดเก็บเมล็ดกาแฟให้สนิท 2.ทำความสะอาดโลกาแฟของเครื่องบดก่อนและหลังทำงานทุกครั้ง 3.ปรับตั้งเครื่องบดเพื่อให้ได้ขนาดผงกาแฟตามข้อกำหนดของร้านหรือตามรสชาติที่ต้องการสำหรับกรรมวิธีการดริป 4.นำผงกาแฟที่บดแล้วออกจากเครื่องบดไม่เก็บคาเครื่องบดและต้องไม่วางผงกาแฟในที่ร้อนหรือเก็บในตู้แช่เย็น 5.บดไล่ผงกาแฟเก่าในเครื่องบดออกทุกครั้งเมื่อต้องเปลี่ยน 10 ชนิดเมล็ดกาแฟ และขนาดการบดผงกาแฟ 6.ตรวจดูแลรักษาทำความสะอาดเครื่องบดให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ แฉงหรือรายงานทันทีเมื่อเครื่องบดชำรุดเลือกและใช้ Dripper ให้เหมาะสมกับปริมาณของถ้วยหรือ โถรับน้ำกาแฟ (server) และอุ่น Dripper ก่อนใช้งานทุกครั้ง	1) เพิ่มสะสมผลงาน 2) แบบทดสอบการสาธิตการปฏิบัติงาน 3) การสัมภาษณ์เชิงเทคนิคจากผลงานในเพิ่มสะสมผลงานของผู้รับการประเมิน
THR-QSBR-837A	งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน	1025.1 1025.2 1025.3	งานเตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ งานชงสกัดน้ำกาแฟด้วยกรรมวิธีไซฟอน งานทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด	1.ตวงน้ำและเติมน้ำให้เหมาะสมกับปริมาณของโลเวอร์ โบลว (Lower blow) ประมาณ 260 - 450 มล. (สำหรับ 2.ประกอปป่นกรองกาแฟให้เรียบร้อยและติดตั้งเข้ากับอัฟเบอร์ โบลว (Upper blow) และเลือกแผ่นกรองที่ไม่มีกลิ่นหรือพยายามกำจัดกลิ่นของแผ่นกรองให้มากที่สุด 3.ตรวจสอบความปลอดภัยและความเรียบร้อยของพื้นที่บาร์ก่อนใช้เตาให้ความร้อนที่ โลเวอร์ โบลว (Lower blow) โดยอจนน้ำเดือด จึงทำการประกอปป้อฟเบอร์ โบลว (U blow) เข้ากับ โลเวอร์ โบลว (Lower blow) ให้สนิท	

ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้

หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ มาตรฐานอาชีพ อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา(Job)ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ				
งานหลัก (Duty)	งานย่อย (Task)	สมรรถนะย่อย (มาตรฐานอาชีพ)	ความรู้ ในการปฏิบัติงาน	ทักษะ ในการปฏิบัติงาน
งานหลัก 1 งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ	1.งานจัดซื้อและควบคุมวัตถุดิบคงเหลือ	1011.1	1. ความรู้เกี่ยวกับต้นทุนและงบประมาณ	1.ทักษะการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ
	2.งานควบคุมต้นทุนและปริมาณวัตถุดิบเครื่องดื่ม	1011.2	2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายงานทางบัญชี	2.ทักษะการคำนวณต้นทุนต่อหน่วย
	3.งานควบคุมต้นทุนแรงงาน	1011.3	3.ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนมาตรฐานของสินค้าและบริการ	3.ทักษะการควบคุมสต็อกวัตถุดิบ
	4.งานประมาณการยอดขาย	1011.4		4.ทักษะการบันทึกบัญชีและรายงานต้นทุน
	5.งานวิเคราะห์และวางแผนกำหนดต้นทุนภายในร้าน	1011.5		5.ทักษะการวิเคราะห์กำไร-ขาดทุน
งานหลัก 2 งานจัดการสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขาภิบาลที่ดี	1.งานกำหนดและกำกับดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน	1014.1	1. ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลและผู้สัมผัสอาหาร	1.ทักษะการรักษาความสะอาดของสถานที่
	2.งานความปลอดภัยในการทำงาน	1014.2	2.ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	2.ทักษะการจัดเก็บวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้ถูกสุขลักษณะ
	3.งานกำหนดและกำกับดูแลการจัดการพื้นที่ตามหลักสุขาภิบาล	1014.3	3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการร้านตามประกาศสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	3.ทักษะการกำจัดขยะและของเสีย
				4.ทักษะการดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล
				5.ทักษะการตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมในร้าน
				6.ทักษะการใช้สารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างปลอดภัย

งานหลัก (Duty)	งานย่อย (Task)	สมรรถนะย่อย (มาตรฐานอาชีพ)	ความรู้ ในการปฏิบัติงาน	ทักษะ ในการปฏิบัติงาน
งานหลัก 3 งานจัดทำรายการข้อมูล วัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	1.งานทำบัญชีรายการ วัตถุดิบภายในร้านอย่าง เป็นระบบ 2.งานควบคุมวัตถุดิบ และสินค้าภายในร้าน 3.งานทำบัญชีรายการ เครื่องมืออุปกรณ์ในการ ให้บริการเครื่องดื่ม ภายในร้านอย่างเป็น ระบบ	1016.1 1016.2 1016.3	1. ความรู้เกี่ยวกับการทำ บัญชีข้อมูลและการทำ รายงานเพื่อควบคุม สินทรัพย์ในร้านกาแฟ 2. ความรู้เกี่ยวกับการ วัตถุดิบและสินค้าในร้าน กาแฟ 3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ใน ร้านกาแฟ	1.ทักษะการสำรวจและรวบรวมข้อมูล 2.ทักษะการจัดหมวดหมู่และจำแนก ข้อมูล 3.ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 4.ทักษะการตรวจสอบและควบคุมสต็อก 5.ทักษะการจัดทำเอกสารและรายงาน 6.ทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อปรับปรุง การทำงาน
งานหลัก 4 งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบ ดริป(Pour Over) ร้อน	1.งานเตรียมผงกาแฟ จากเมล็ดกาแฟ 2.งานสกัดน้ำกาแฟด้วย กรรมวิธีการดริป 3.งานทำความสะอาด เครื่องมืออุปกรณ์และ พื้นที่บาร์ให้สะอาด 4.งานทำความสะอาด บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์	1024.1 1024.2 1024.3 1024.4	1. ความรู้เกี่ยวกับประเภท และชนิดของเมล็ดกาแฟคั่ว สำเร็จ 2.ความรู้เกี่ยวกับ ความสัมพันธ์ของขนาดผง กาแฟที่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ 3. ความรู้เกี่ยวกับ ส่วนประกอบหลักการทำงาน ทำงานทำงานของเครื่องบด และการบำรุงรักษา 4. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับการชงกาแฟ แบบดริป 5. ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยและ ตัวแปรการชงกาแฟแบบ ดริปที่มีผลต่อคุณภาพและ รสชาติกาแฟที่ดี 6. ความรู้เกี่ยวกับการชั่งตวง วัด การวัดปริมาตรและ น้ำหนัก (กรัม มิลลิลิตร ออนซ์) การวัดอุณหภูมิ 7. ความรู้เกี่ยวกับการจัด พื้นที่บาร์เครื่องดื่ม 8. ความรู้เกี่ยวกับหลัก สุขลักษณะสำหรับผู้สัมผัส อาหาร	1.ทักษะการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ 2.ทักษะการชั่งตวงและบดเมล็ดกาแฟ 3.ทักษะการควบคุมอุณหภูมิและอัตราการ การรินน้ำ 4.ทักษะการบริหารเวลาในการดริป 5.ทักษะการประเมินกลิ่นและรสชาติของ กาแฟ 6.ทักษะการดูแลรักษาความสะอาดหลัง การชง

งานหลัก (Duty)	งานย่อย (Task)	สมรรถนะย่อย (มาตรฐานอาชีพ)	ความรู้ ในการปฏิบัติงาน	ทักษะ ในการปฏิบัติงาน
งานหลัก 5 งานช่างเครื่องตัดแก๊สแบบ ไฮฟอน	1.งานเตรียมผงกาแฟ จากเมล็ดกาแฟ 2.งานชงสกัดน้ำกาแฟ ด้วยกรรมวิธีชงไฮฟอน 3.งานทำความสะอาด เครื่องมืออุปกรณ์และ พื้นที่บาร์ให้สะอาด	1025.1 1025.2 1025.3	1. ความรู้เกี่ยวกับประเภท และชนิดของเมล็ดกาแฟคั่ว สำเร็จ 2. ความรู้เกี่ยวกับ ความสัมพันธ์ของขนาดผง กาแฟที่ส่งผลต่อรสชาติ 3. ความรู้เกี่ยวกับ ส่วนประกอบหลักการ ทำงานทำงานของเครื่องบด และการบำรุงรักษา 4. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับการชงกาแฟ แบบไฮฟอน มารู้เกี่ยวกับปัจจัยและตัวแปร การชงกาแฟแบบไฮฟอนที่มี ผลต่อคุณภาพและรสชาติ 6. ความรู้เกี่ยวกับการชั่งตวง วัด การวัดปริมาตรและ น้ำหนัก (กรัม มิลลิลิตร ออนซ์) การวัดอุณหภูมิ 7. ความรู้เกี่ยวกับการจัด พื้นที่บาร์เครื่องตัด 8. ความรู้เกี่ยวกับหลัก สุขลักษณะสำหรับผู้สัมผัส อาหาร	1.ทักษะการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ 2.ทักษะการชั่งตวงและบดเมล็ดกาแฟ 3.ทักษะการควบคุมความร้อนและแรงดัน 4.ทักษะการกะเวลาและควบคุมการสกัด 5.ทักษะการประเมินกลิ่นและรสชาติของ กาแฟ 6.ทักษะการทำความสะอาดและ บำรุงรักษาอุปกรณ์

ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้

รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

หน่วยการเรียนรู้	ความสามารถที่คาดหวัง									รวม	จำนวน ชั่วโมง ท/ป
	พุทธิพิสัย						ทักษะ พิสัย	จิต พิสัย	ประยุกต์ ใช้		
	ความรู้	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	การประเมินค่า	การสร้างสรรค์					
1.งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ	2	2	2	1	2	2	2	2	1	16	6/6
2.งานจัดการสถานประกอบกิจการให้ ถูกสุขอนามัยที่ดี	2	2	2	1	2	2	2	2	1	16	6/6
3.งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและ เครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	2	2	2	1	2	2	2	2	1	16	6/6
4.งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบ ดริป(Pour Over) ร้อน	2	2	2	1	2	2	2	2	1	16	6/6
5.งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน	2	2	2	1	2	2	2	2	1	16	6/6
รวม	10	10	10	5	10	10	10	10	5	80	30/30
ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making) รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ										20	
รวมทั้งรายวิชา										100	60

หน่วยการเรียนรู้

รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

หน่วย ที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	งานจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ 1.งานจัดซื้อและควบคุมวัตถุดิบคงเหลือ 2.งานควบคุมต้นทุนและปริมาณวัตถุดิบเครื่องดื่ม 3.งานควบคุมต้นทุนแรงงาน 4.งานประมาณการยอดขาย 5.งานวิเคราะห์และวางแผนกำหนดต้นทุนภายในร้าน	6	6	12
2	งานจัดการสถานประกอบการให้ถูกสุขาภิบาลที่ดี 1.งานกำหนดและกำกับดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน 2.งานความปลอดภัยในการทำงาน 3.งานกำหนดและกำกับดูแลการจัดการพื้นที่ตามหลักสุขาภิบาล	6	6	12
3	งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ 1.งานทำบัญชีรายการวัตถุดิบภายในร้านอย่างเป็นระบบ 2.งานควบคุมวัตถุดิบและสินค้าภายในร้าน 3.งานทำบัญชีรายการเครื่องมืออุปกรณ์ในการให้บริการเครื่องดื่มภายในร้านอย่างเป็นระบบ	6	6	12
4	งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน 1.งานเตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ 2.งานสกัดน้ำกาแฟด้วยกรรมวิธีการตริป 3.งานทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด 4.งานทำความสะอาดบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	6	6	12
5	งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน 1.งานเตรียมผงกาแฟจากเมล็ดกาแฟ 2.งานชงสกัดน้ำกาแฟด้วยกรรมวิธีไซฟอน 3.งานทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่บาร์ให้สะอาด	6	6	12
รวม		30	30	60

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. บทนำก่อนเข้าสู่บทเรียน อธิบายเนื้อหาทฤษฎีรายวิชา คำอธิบายรายวิชาและจุดประสงค์รายวิชา
2. สรุปและการประยุกต์บทเรียนตามเนื้อหาของแต่ละหน่วย
3. แบบฝึกหัด/ปฏิบัติ ประจำหน่วยการสอน
4. แบบประเมินผลการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล/ระดับคะแนน

รายละเอียดการวัดผล

การระหว่างหน่วยการเรียน20.....คะแนน
การสอบกลางภาค15.....คะแนน
การสอบปลายภาค15.....คะแนน
บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์20.....คะแนน
งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม30.....คะแนน
อื่น ๆคะแนน
รวม100.....คะแนน

ระดับคะแนน


คะแนน 80 - 100	ระดับผลการเรียนระดับ	4
คะแนน 75 - 79	ระดับผลการเรียนระดับ	3
คะแนน 65 - 69	ระดับผลการเรียนระดับ	2.5
คะแนน 60 - 64	ระดับผลการเรียนระดับ	2
คะแนน 55 - 59	ระดับผลการเรียนระดับ	1.5
คะแนน 50 - 54	ระดับผลการเรียนระดับ	1
คะแนน 0 - 49	ระดับผลการเรียนระดับ	0

สื่อการเรียนการสอน/หนังสือเรียน/หนังสือประกอบ

1. สื่อการสอน Power point ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)
2. หนังสือเรียนรายวิชาศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. การสืบหาข้อมูล และการสอนรายวิชาทางสื่อ INTERNET ศิลปะการชงกาแฟ (Technique and Art of Coffee Making)

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 1
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 1-3
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ผู้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. เข้าใจชนิดของกาแฟ (เช่น อาราบิก้า โรบัสต้า) และส่วนประกอบเครื่องดื่มอื่น ๆ
2. รู้วิธีคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้า
3. รู้หลักการหมุนเวียนสินค้า (FIFO, LIFO) และการลดของเสีย

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge)

ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทและคุณสมบัติของวัตถุดิบกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่ใช้ในร้านได้
ผู้เรียนสามารถเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนสินค้าและกำไรของร้านกาแฟ
ผู้เรียนสามารถอธิบายระบบจัดการสต็อกวัตถุดิบและวิธีลดของเสียได้

4.2. ด้านทักษะ (Skills)

ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้าและวิเคราะห์ต้นทุนรวมได้
ผู้เรียนสามารถจัดทำงบประมาณรายเดือนและติดตามค่าใช้จ่ายประจำวันได้
ผู้เรียนสามารถวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบให้สอดคล้องกับยอดขายและลดความสูญเสียดังกล่าวได้
ผู้เรียนสามารถจัดทำรายงานต้นทุนและกำไรเพื่อใช้ในการตัดสินใจทางธุรกิจได้

4.3. ด้านพฤติกรรม (Behavior/Attitude)

ผู้เรียนมีความรอบคอบและมีความรับผิดชอบในการควบคุมต้นทุน
ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
ผู้เรียนมีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และเสนอแนวทางแก้ปัญหาเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพ

ร้าน

5. สารการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและสินค้า
- 5.2. การคำนวณต้นทุนและกำไร
- 5.3. การจัดการสต็อกและการลดของเสีย
- 5.4. การควบคุมงบประมาณ
- 5.5. การจัดทำรายงานและวิเคราะห์ข้อมูล
- 5.6. ทักษะการสื่อสารและทำงานร่วมกับทีม

6. กิจกรรมการเรียนรู้

6.1. กิจกรรมด้านความรู้ (Knowledge-based Activities)

บรรยายและอภิปราย

แนะนำประเภทของเมล็ดกาแฟ วัตถุดิบอื่น ๆ และคุณภาพมาตรฐาน
อธิบายหลักการคำนวณต้นทุนและกำไรของร้าน

ศึกษากรณีตัวอย่าง (Case Study)

วิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของเมนูเครื่องดื่มต่าง ๆ

เปรียบเทียบการใช้วัตถุดิบคุณภาพต่างกันกับผลกระทบต่อกำไร

6.2. กิจกรรมด้านทักษะ (Skill-based Activities)

การคำนวณต้นทุนและวิเคราะห์กำไร

ฝึกคำนวณต้นทุนต่อแก้วและต่อเมนู

ฝึกวิเคราะห์กำไรขั้นต้นและกำไรสุทธิ

การจัดการสต็อกและวัตถุดิบ

จำลองการสั่งซื้อวัตถุดิบตามยอดขาย

ฝึกบันทึกและติดตามสต็อกเพื่อป้องกันของเสีย

การจัดทำรายงานต้นทุน

สร้างรายงานต้นทุนและค่าใช้จ่ายประจำวัน/เดือน

ฝึกนำเสนอข้อมูลเพื่อช่วยตัดสินใจทางธุรกิจ

6.3. กิจกรรมด้านพฤติกรรม (Behavior-based Activities)

การทำงานกลุ่มและประสานงานทีม

จำลองสถานการณ์การวางแผนต้นทุนร่วมกับบาร์ิสต้าและพนักงานครัว

ฝึกสื่อสารและเสนอแนวทางลดต้นทุนให้ทีมเข้าใจ

การแก้ปัญหาและปรับปรุงต้นทุน

วิเคราะห์ปัญหาการใช้วัตถุดิบสูญเสียสูง

วางแผนมาตรการปรับปรุงและประเมินผล

6.4. กิจกรรมเสริม (Optional / Advanced)

ทัศนศึกษา/Workshop

เยี่ยมชมร้านค้ากาแฟตัวอย่างเพื่อศึกษาการควบคุมต้นทุนจริง
ทดลองทำเมนูและวัตถุดิบจริงเพื่อเปรียบเทียบกับทฤษฎี

7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการต้อนรับแขกจริง
2. PowerPoint ขั้นตอนการต้อนรับ
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลองเคาน์เตอร์ต้อนรับ
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง


9. การวัดและประเมินผล

9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

	ใบความรู้	หน่วยที่ 1
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 1-3
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ผู้เรียนรู้อะไรเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. เข้าใจชนิดของกาแฟ (เช่น อาราบิก้า โรบัสต้า) และส่วนประกอบเครื่องดื่มอื่น ๆ
2. รู้วิธีคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้า
3. รู้หลักการหมุนเวียนสินค้า (FIFO, LIFO) และการลดของเสีย

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge)

ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทและคุณสมบัติของวัตถุดิบกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่ใช้ในร้านได้
 ผู้เรียนสามารถเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนสินค้าและกำไรของร้านกาแฟ
 ผู้เรียนสามารถอธิบายระบบจัดการสต็อกวัตถุดิบและวิธีลดของเสียได้

4.2. ด้านทักษะ (Skills)

ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้าและวิเคราะห์ต้นทุนรวมได้
 ผู้เรียนสามารถจัดทำงบประมาณรายเดือนและติดตามค่าใช้จ่ายประจำวันได้
 ผู้เรียนสามารถวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบให้สอดคล้องกับยอดขายและลดความสูญเสียด้าน
 ผู้เรียนสามารถจัดทำรายงานต้นทุนและกำไรเพื่อใช้ในการตัดสินใจทางธุรกิจได้

4.3. ด้านพฤติกรรม (Behavior/Attitude)

ผู้เรียนมีความรอบคอบและมีความรับผิดชอบในการควบคุมต้นทุน
 ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 ผู้เรียนมีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และเสนอแนวทางแก้ปัญหาเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพ

ร้าน

5. สาระการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุประสงค์และสินค้า
- 5.2. การคำนวณต้นทุนและกำไร
- 5.3. การจัดการสต็อกและการลดของเสีย
- 5.4. การควบคุมงบประมาณ
- 5.5. การจัดทำรายงานและวิเคราะห์ข้อมูล
- 5.6. ทักษะการสื่อสารและทำงานร่วมกับทีม

6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1 อธิบายความสำคัญของการควบคุมต้นทุนในร้านกาแฟ และผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นหากไม่ควบคุมต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อที่ 2 สมมติว่าร้านกาแฟมีเมนูลาเต้ 1 แก้ว ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้วคือ 40 บาท ราคาขาย 70 บาท จงคำนวณกำไรขั้นต้นต่อแก้ว และ เปอร์เซนต์กำไรขั้นต้น

ข้อที่ 3 อธิบายหลักการ จัดการสต็อกวัตถุดิบ ที่ช่วยลดของเสียในร้านกาแฟ พร้อมยกตัวอย่าง

ข้อที่ 4 ให้ผู้เรียนวิเคราะห์สถานการณ์:

ร้านกาแฟสั่งนม 10 ลิตรต่อสัปดาห์ แต่พบว่ามี การเสียหาย 2 ลิตรต่อสัปดาห์ ผู้เรียนจะเสนอแนวทางปรับปรุงการใช้วัตถุดิบอย่างไร

ข้อที่ 5 จงเขียน รายงานสรุปต้นทุนและกำไรของเมนูเครื่องดื่ม 1 รายการ โดยระบุต้นทุนวัตถุดิบ ราคาขาย กำไร และขอเสนอแนะในการปรับปรุงต้นทุน

7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลองเ

8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อ 1:อธิบายความสำคัญของการควบคุมต้นทุนในร้านกาแฟ และผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นหากไม่ควบคุมต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ

คำตอบ:การควบคุมต้นทุนช่วยให้ร้านกาแฟ ลดค่าใช้จ่าย และ เพิ่มกำไรหากไม่ควบคุมต้นทุน อาจทำให้ ต้นทุนสูงขึ้น กำไรลดลง หรือขาดทุนการควบคุมต้นทุนยังช่วยให้ วัตถุดิบไม่เสียหาย และร้านดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง

ข้อ 2:สมมติว่าร้านกาแฟมีเมนูลาเต้ 1 แก้ว ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้วคือ 40 บาท ราคาขาย 70 บาท จงคำนวณ กำไรขั้นต้นต่อแก้ว และ เปอร์เซ็นต์กำไรขั้นต้น

คำตอบ:กำไรขั้นต้น = ราคาขาย - ต้นทุน = 70 - 40 = 30 บาท เปอร์เซ็นต์กำไรขั้นต้น = (กำไรขั้นต้น ÷ ราคาขาย) × 100 = (30 ÷ 70) × 100 ≈ 42.86%

ข้อ 3:อธิบายหลักการ จัดการสต็อกวัตถุดิบ ที่ช่วยลดของเสียในร้านกาแฟ พร้อมยกตัวอย่าง

คำตอบ:หลักการจัดการสต็อก เช่น FIFO (First In First Out) เพื่อให้ใช้วัตถุดิบเก่าก่อนใหม่เก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิและสภาพที่เหมาะสมตัวอย่าง: ใช้เมล็ดกาแฟที่สั่งเข้ามาก่อนและเก็บนมในตู้เย็นตามอายุการเก็บ


ข้อ 4:ให้ผู้เรียนวิเคราะห์สถานการณ์:ร้านกาแฟสั่งนม 10 ลิตรต่อสัปดาห์ แต่พบว่ามีการเสียหาย 2 ลิตรต่อสัปดาห์ ผู้เรียนจะเสนอแนวทางปรับปรุงการใช้วัตถุดิบอย่างไร

คำตอบ:ลดปริมาณการสั่งให้สอดคล้องกับยอดขายจัดเก็บนมในอุณหภูมิและสภาพที่เหมาะสม

ฝึกพนักงานชงเครื่องดื่มให้ใช้วัตถุดิบตามสูตรตรวจสอบของเสียและปรับปรุงวิธีเก็บรักษา

ข้อ 5:จงเขียน รายงานสรุปต้นทุนและกำไรของเมนูเครื่องดื่ม 1 รายการ โดยระบุต้นทุนวัตถุดิบ ราคาขาย กำไร และ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงต้นทุน

คำตอบ:ระบุรายการวัตถุดิบและต้นทุนต่อแก้วคำนวณกำไรขั้นต้นและเปอร์เซ็นต์กำไรเสนอแนวทางลดต้นทุน เช่น ใช้วัตถุดิบทดแทนที่เหมาะสม ลดของเสีย

	ใบงาน	หน่วยที่ 1
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 1-3
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดการต้นทุนของรานกาแฟ		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

- เข้าใจชนิดของกาแฟ (เช่น อาราบิก้า โรบัสต้า) และส่วนประกอบเครื่องดื่มอื่น ๆ
- รู้วิธีคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้า
- รู้หลักการหมุนเวียนสินค้า (FIFO, LIFO) และการลดของเสีย

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge)

ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทและคุณสมบัติของวัตถุดิบกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่ใช้ในร้านได้
ผู้เรียนสามารถเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนสินค้าและกำไรของร้านกาแฟ
ผู้เรียนสามารถอธิบายระบบจัดการสต็อกวัตถุดิบและวิธีลดของเสียได้

4.2. ด้านทักษะ (Skills)

ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนต่อแก้ว/ต่อรายการสินค้าและวิเคราะห์ต้นทุนรวมได้
ผู้เรียนสามารถจัดทำประมาณรายเดือนและติดตามค่าใช้จ่ายประจำวันได้
ผู้เรียนสามารถวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบให้สอดคล้องกับยอดขายและลดความสูญเสียด้าน
ผู้เรียนสามารถจัดทำรายงานต้นทุนและกำไรเพื่อใช้ในการตัดสินใจทางธุรกิจได้

4.3. ด้านพฤติกรรม (Behavior/Attitude)

ผู้เรียนมีความรอบคอบและมีความรับผิดชอบในการควบคุมต้นทุน
ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
ผู้เรียนมีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และเสนอแนวทางแก้ปัญหาเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพ

ร้าน

5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

5.1. เครื่องมือวัดและคำนวณ

เครื่องคิดเลข หรือแอปพลิเคชันคำนวณต้นทุน

เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับวัดปริมาณวัตถุดิบ

เครื่องมือบันทึกข้อมูล (สมุดบันทึก หรือ Excel/Google Sheet)

5.2. อุปกรณ์สำหรับการจัดการสต็อก

ตู้เย็นและช่องแช่แข็งวัตถุดิบ (นม, ครีม, ช็อกโกแลต)

ชั้นวางหรือกล่องเก็บวัตถุดิบที่เหมาะสม

ป้ายระบุวันหมดอายุของวัตถุดิบ

5.3. วัสดุสำหรับฝึกปฏิบัติ

เมล็ดกาแฟและผงกาแฟ

นม น้ำตาล น้ำเชื่อม ช็อกโกแลต และเครื่องดื่มอื่น ๆ

แก้วและภาชนะสำหรับชงเครื่องดื่ม

5.4. อุปกรณ์สำหรับการบันทึกและรายงาน

คอมพิวเตอร์หรือแท็บเล็ต

โปรแกรม Excel หรือซอฟต์แวร์จัดการต้นทุน

ปริ้นเตอร์/เครื่องพิมพ์สำหรับรายงาน

5.5. อุปกรณ์เสริม

ปากกา สมุดบันทึก

ป้ายหรือสติ๊กเกอร์สำหรับติดวันที่ผลิต/หมดอายุ

แม่แบบรายงานต้นทุน (Template)

6. ขั้นตอนการทำงาน

6.1. เตรียมความพร้อม

ตรวจสอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ ให้ครบถ้วน

เตรียม แบบฟอร์มบันทึกต้นทุน/รายงาน

ทบทวน สูตรและมาตรฐานการชงเครื่องดื่ม

6.2. การคำนวณต้นทุน

เลือกเมนูเครื่องดื่มที่ต้องการวิเคราะห์

รวบรวมข้อมูล ต้นทุนวัตถุดิบ ต่อแก้ว เช่น กาแฟ นม น้ำตาล ช็อกโกแลต

คำนวณ ต้นทุนต่อแก้วและต่อเมนู

คำนวณ กำไรขั้นต้น และ เปอร์เซ็นต์กำไร

6.3. การจัดการสต็อกและวัตถุดิบ

ตรวจสอบ ปริมาณวัตถุดิบคงเหลือ ในร้าน

จัดเรียงวัตถุดิบตาม หลัก FIFO

วางแผนการ สั่งซื้อวัตถุดิบ ให้สอดคล้องกับยอดขายและลดของเสีย

6.4. การบันทึกและรายงานผล

บันทึกข้อมูล ต้นทุน ค่าใช้จ่าย และสต็อกวัตถุดิบ
จัดทำรายงานต้นทุนและกำไร
วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเสนอ แนวทางปรับปรุงต้นทุน

6.5. การนำเสนอและอภิปราย

นำเสนอ ผลวิเคราะห์ต้นทุนและข้อเสนอแนะ ต่อกลุ่มหรือผู้สอน
รับฟัง คำแนะนำและข้อเสนอแนะ
ปรับปรุงรายงานตามคำแนะนำ

6.6. สรุปและสะท้อนผล

ประเมิน ความสำเร็จของกิจกรรม
จดบันทึก ปัญหาและแนวทางแก้ไข
เขียน ข้อเสนอแนะส่วนตัว เพื่อปรับปรุงการบริหารต้นทุนในร้านจริง

7. สรุปและอภิปราย


- 7.1. ผู้เรียนสามารถ เข้าใจความสำคัญของการควบคุมต้นทุน และผลกระทบต่อกำไรของร้านกาแฟ
- 7.2. ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนต่อแก้วและกำไรขั้นต้น ได้อย่างถูกต้อง
- 7.3. ผู้เรียนสามารถ จัดการสต็อกวัตถุดิบ เพื่อลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบ
- 7.4. ผู้เรียนสามารถ จัดทำรายงานต้นทุนและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อเสนอแนวทางปรับปรุงร้านกาแฟ

8. การประเมินผล

เกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	5 คะแนน
ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	5 คะแนน
ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน	5 คะแนน
การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ	5 คะแนน
การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น	5 คะแนน
รวม	25 คะแนน

9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “ศิลปะการชงกาแฟ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน ร้านกาแฟ (YouTube/ThaiHotelTraining)
เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น www.marriott.com หรือ www.hyatt.com

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 2
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 4-6
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการสถานประกอบการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี	ทฤษฎี 6 ชม.
	ชื่อเรื่อง/งานจัดการสถานประกอบการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี	ปฏิบัติ 6 ชม.

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. ความรู้ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน (Personal Hygiene)
2. ตรวจสอบและประเมินสภาพพื้นที่ให้บริการให้ถูกสุขอนามัย
3. มีความรับผิดชอบ รอบคอบ และใส่ใจในความสะอาดของสถานที่

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของสุขอนามัยในสถานประกอบการได้
อธิบายมาตรฐานสุขอนามัยของร้านอาหาร ร้านกาแฟ หรือสถานประกอบการบริการอาหารได้
ระบุวิธีการจัดการขยะ น้ำเสีย และของเสียให้ถูกสุขลักษณะได้
อธิบายหลักการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในสถานประกอบการได้
อธิบายหลักการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานได้

4.2. ด้านทักษะ (Skill Objectives)

ปฏิบัติงานทำความสะอาดพื้นที่บริการและพื้นที่ผลิตได้อย่างถูกสุขอนามัย
จัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ และของใช้ให้เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
ปฏิบัติการจัดการของเสีย ขยะ และน้ำเสียภายในสถานประกอบการได้อย่างถูกวิธี
ตรวจสอบและประเมินความสะอาดของสถานประกอบการตามหลักสุขอนามัยได้
ปฏิบัติตามขั้นตอนสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น การล้างมือ การสวมอุปกรณ์ป้องกัน และการแต่งกายที่

เหมาะสม

4.3. ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

มีความรับผิดชอบและใส่ใจในความสะอาดและความปลอดภัยของสถานประกอบการ
มีวินัยและปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด
มีจิตสำนึกในการรักษาสุขอนามัยที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
มีความร่วมมือและทำงานเป็นทีมในการดูแลสุขอนามัยของสถานที่
มีทัศนคติที่ดีต่อการทำงานอย่างสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นระบบ

5. สารการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขาภิบาลในสถานประกอบการ
- 5.2. สุขาภิบาลอาคารและสถานที่
- 5.3. สุขาภิบาลอาหารและวัตถุดิบ
- 5.4. สุขาภิบาลของผู้ปฏิบัติงาน
- 5.5. การจัดการของเสียและสิ่งปฏิกูล
- 5.6. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

6. กิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความหมายและความสำคัญของสุขาภิบาล

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการและความจำเป็นของสุขาภิบาลในสถานประกอบการ
ขั้นตอนกิจกรรม

ครูบรรยายและอภิปรายเกี่ยวกับความหมายของ “สุขาภิบาล”

ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตหรือสื่อการสอนเกี่ยวกับสุขาภิบาลร้านอาหาร/ร้านกาแฟ
นำเสนอผลการศึกษาของแต่ละกลุ่ม พร้อมอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ: ผู้เรียนเข้าใจหลักการพื้นฐานและตระหนักถึงความสำคัญของสุขาภิบาล

กิจกรรมที่ 2 : สำรวจสุขาภิบาลในสถานประกอบการจริง

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสังเกตและวิเคราะห์สภาพจริงของสุขาภิบาลในร้านอาหารหรือร้านกาแฟได้
ขั้นตอนกิจกรรม

ครูอธิบายแบบฟอร์ม “Checklist การตรวจสุขาภิบาลสถานประกอบการ”

ผู้เรียนแบ่งกลุ่มออกไปสำรวจร้านกาแฟหรือร้านอาหารภายในสถานศึกษา

จดบันทึกจุดที่ถูกสุขาภิบาลและจุดที่ควรปรับปรุง

สรุปผลและนำเสนอรายงานการสำรวจในชั้นเรียน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ: ผู้เรียนสามารถประเมินสุขาภิบาลสถานที่ได้อย่างมีเหตุผล

กิจกรรมที่ 3 : ฝึกปฏิบัติการจัดการสุขาภิบาลในพื้นที่จำลอง

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการจัดการความสะอาดและสุขาภิบาลในพื้นที่จำลองร้านกาแฟ
ขั้นตอนกิจกรรม

ครูแบ่งพื้นที่ปฏิบัติการเป็นโซน เช่น พื้นที่ผลิต พื้นที่บริการ และพื้นที่เก็บวัตถุดิบ

ผู้เรียนลงมือจัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ และของใช้ให้ถูกสุขลักษณะ

ปฏิบัติการทำความสะอาดอุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ และพื้นอย่างถูกวิธี

ครูตรวจประเมินและให้คำแนะนำในการปรับปรุง

ผลที่คาดว่าจะได้รับ: ผู้เรียนมีทักษะการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลจริง

กิจกรรมที่ 4 : การจัดการของเสียและการควบคุมแมลงพาหะ

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจวิธีการจัดการขยะและป้องกันแมลงในสถานประกอบการ
ขั้นตอนกิจกรรม

ครูอธิบายประเภทของขยะและแนวทางการคัดแยก

ผู้เรียนฝึกคัดแยกขยะตามประเภท (ย่อยสลายได้ / รีไซเคิล / อันตราย)

ศึกษารณีสัตว์อย่างปัญหาการปนเปื้อนจากแมลง

ร่วมกันเสนอวิธีการป้องกันที่เหมาะสม

ผลที่คาดว่าจะได้รับ: ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการจัดการของเสียและรักษาความสะอาด

กิจกรรมที่ 5 : การประเมินสุขาภิบาลร้านค้าจำลอง

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางระบบสุขาภิบาลและประเมินสถานประกอบการได้
ขั้นตอนกิจกรรม

ครูจัดสถานการณ์จำลอง “ร้านค้าตัวอย่าง”

ผู้เรียนร่วมกันตรวจสอบสุขาภิบาลโดยใช้แบบประเมินจริง

สรุปผลการตรวจ พร้อมเสนอแนวทางปรับปรุงให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาล

ครูและเพื่อนร่วมประเมินให้คะแนน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ: ผู้เรียนมีความเข้าใจและทักษะในการตรวจประเมินสุขาภิบาล

7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง


9. การวัดและประเมินผล

9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

	ใบความรู้	หน่วยที่ 2
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 4-6
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการสถานประกอบการให้บริการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดการสถานประกอบการให้บริการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. ความรู้ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน (Personal Hygiene)
2. ตรวจสอบและประเมินสภาพพื้นที่ให้บริการให้ถูกสุขอนามัย
3. มีความรับผิดชอบ รอบคอบ และใส่ใจในความสะอาดของสถานที่

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของสุขอนามัยในสถานประกอบการได้
อธิบายมาตรฐานสุขอนามัยของร้านอาหาร ร้านกาแฟ หรือสถานประกอบการบริการอาหารได้
ระบุวิธีการจัดการขยะ น้ำเสีย และของเสียให้ถูกสุขลักษณะได้

อธิบายหลักการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในสถานประกอบการได้

อธิบายหลักการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานได้

4.2. ด้านทักษะ (Skill Objectives)

ปฏิบัติงานทำความสะอาดพื้นที่บริการและพื้นที่ผลิตได้อย่างถูกสุขอนามัย
จัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ และของใช้ให้เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
ปฏิบัติการจัดการของเสีย ขยะ และน้ำเสียภายในสถานประกอบการได้อย่างถูกวิธี
ตรวจสอบและประเมินความสะอาดของสถานประกอบการตามหลักสุขอนามัยได้
ปฏิบัติตามขั้นตอนสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น การล้างมือ การสวมอุปกรณ์ป้องกัน และการแต่งกายที่เหมาะสม

4.3. ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

มีความรับผิดชอบและใส่ใจในความสะอาดและความปลอดภัยของสถานประกอบการ
มีวินัยและปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด
มีจิตสำนึกในการรักษาสุขอนามัยที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
มีความร่วมมือและทำงานเป็นทีมในการดูแลสุขอนามัยของสถานที่
มีทัศนคติที่ดีต่อการทำงานอย่างสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นระบบ

5. สาระการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขาภิบาลในสถานประกอบการ
- 5.2. สุขาภิบาลอาคารและสถานที่
- 5.3. สุขาภิบาลอาหารและวัตถุดิบ
- 5.4. สุขาภิบาลของผู้ปฏิบัติงาน
- 5.5. การจัดการของเสียและสิ่งปฏิกูล
- 5.6. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

- ข้อที่ 1 อธิบายความหมายและความสำคัญของ “สุขาภิบาลในสถานประกอบการ”
- ข้อที่ 2 อธิบายหลักการจัดการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ตีควรมีองค์ประกอบสำคัญอะไรบ้าง
- ข้อที่ 3 อธิบายขั้นตอนการจัดการขยะและของเสียภายในร้านอาหารให้ถูกสุขาภิบาล
- ข้อที่ 4 อธิบายแนวทางการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในสถานประกอบการอาหาร
- ข้อที่ 5 อธิบายคุณสมบัติของพนักงานในสถานประกอบการที่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลที่ดีควรเป็นอย่างไร

7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1อธิบายความหมายและความสำคัญของ “สุขาภิบาลในสถานประกอบการ”

คำตอบ / เฉลยสุขาภิบาลในสถานประกอบการ หมายถึง การจัดการสถานที่ทำงานให้มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ทั้งในด้านอาคาร สถานที่ บุคลากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคและพนักงาน

ข้อที่ 2อธิบายหลักการจัดการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ตีควรมีองค์ประกอบสำคัญอะไรบ้าง

คำตอบ / เฉลยพื้นที่ภายในร้านสะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีการระบายอากาศดี

พื้นที่ผลิตและบริการแยกจากกันชัดเจน

มีการจัดการขยะและน้ำเสียที่ถูกต้องวิธี

พนักงานแต่งกายสะอาด และรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตและบริการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

ข้อที่ 3อธิบายขั้นตอนการจัดการขยะและของเสียภายในร้านอาหารให้ถูกสุขาภิบาล

คำตอบ / เฉลยคัดแยกขยะตามประเภท เช่น ขยะย่อยสลายได้ ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย

เก็บขยะในถังที่มีฝาปิดมิดชิด และทำความสะอาดถังขยะเป็นประจำ

กำจัดขยะทุกวันเพื่อป้องกันกลิ่นและแมลง

จัดทำระบบระบายน้ำเสียและบำบัดก่อนปล่อยออก

ส่งเสริมการลดใช้วัสดุที่ก่อให้เกิดของเสีย เช่น ใช้แก้วหรือหลอดที่ย่อยสลายได้

ข้อที่ 4อธิบายแนวทางการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในสถานประกอบการอาหาร

คำตอบ / เฉลยปิดช่องทางเข้าออกของแมลง เช่น ช่องประตู หน้าต่าง หรือท่อระบายน้ำ

เก็บอาหารและวัตถุดิบในภาชนะปิดมิดชิด

ทำความสะอาดพื้นที่ครัวและบริเวณรับประทานอาหารทุกวัน

ใช้กับดักหรือวิธีป้องกันแมลงที่ปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่ออาหาร

ตรวจสอบและกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงเป็นประจำ

ข้อที่ 5อธิบายคุณสมบัติของพนักงานในสถานประกอบการที่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลที่ตีควรมีอย่างไร


คำตอบ / เฉลยมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี เช่น ร่างกายสะอาด เล็บสั้น สวมหมวกและผ้ากันเปื้อน

ล้างมือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

ไม่สูบบุหรี่หรือรับประทานอาหารในพื้นที่ปฏิบัติงาน

ผ่านการตรวจสุขภาพประจำปี

มีจิตสำนึกและความรับผิดชอบในการรักษาความสะอาดของสถานที่ทำงาน

	ใบงาน	หน่วยที่ 2
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 4-6
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการสถานประกอบการให้บริการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดการสถานประกอบการให้บริการให้ถูกสุขอนามัยที่ดี		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. ความรู้ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน (Personal Hygiene)
2. ตรวจสอบและประเมินสภาพพื้นที่ให้บริการให้ถูกสุขอนามัย
3. มีความรับผิดชอบ รอบคอบ และใส่ใจในความสะอาดของสถานที่

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของสุขอนามัยในสถานประกอบการได้
อธิบายมาตรฐานสุขอนามัยของร้านอาหาร ร้านกาแฟ หรือสถานประกอบการบริการอาหารได้
ระบุวิธีการจัดการขยะ น้ำเสีย และของเสียให้ถูกสุขลักษณะได้

อธิบายหลักการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในสถานประกอบการได้

อธิบายหลักการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานได้

4.2. ด้านทักษะ (Skill Objectives)

ปฏิบัติงานทำความสะอาดพื้นที่บริการและพื้นที่ผลิตได้อย่างถูกสุขอนามัย
จัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ และของใช้ให้เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
ปฏิบัติการจัดการของเสีย ขยะ และน้ำเสียภายในสถานประกอบการได้อย่างถูกวิธี
ตรวจสอบและประเมินความสะอาดของสถานประกอบการตามหลักสุขอนามัยได้
ปฏิบัติตามขั้นตอนสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น การล้างมือ การสวมอุปกรณ์ป้องกัน และการแต่งกายที่เหมาะสม

4.3. ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

มีความรับผิดชอบและใส่ใจในความสะอาดและความปลอดภัยของสถานประกอบการ
มีวินัยและปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด
มีจิตสำนึกในการรักษาสุขอนามัยที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
มีความร่วมมือและทำงานเป็นทีมในการดูแลสุขอนามัยของสถานที่
มีทัศนคติที่ดีต่อการทำงานอย่างสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นระบบ

5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

1. เครื่องมือ (Tools)

แบบฟอร์มตรวจสอบสุขาภิบาล (Sanitation Checklist)

เครื่องวัดอุณหภูมิอาหาร (Food Thermometer)

เครื่องวัดความชื้นและอุณหภูมิในร้าน (Hygrometer / Thermometer)

เครื่องดูดฝุ่นหรืออุปกรณ์ดูดแลพื้น

อุปกรณ์ทำความสะอาดพื้น เช่น ไม้ถูพื้น แปรงขัด พัดลมเป่าแห้ง

ถังขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด และป้ายแยกประเภทขยะ

กล่องเก็บวัสดุดับ / ภาชนะปิดสนิท (สำหรับฝักจัดเก็บอย่างถูกสุขาภิบาล)

2. วัสดุ (Materials)

น้ำยาทำความสะอาดพื้นผิว / น้ำยาฆ่าเชื้อ (Food Grade Sanitizer)

ผ้าเช็ดทำความสะอาด / กระดาษเช็ดมือ / กระดาษเช็ดมือ

ถุงมือพลาสติก / ถุงมือยาง

หมวกคลุมผม / หน้ากากอนามัย

ถุงขยะชนิดต่าง ๆ (ขยะทั่วไป / รีไซเคิล / อันตราย / ย่อยสลายได้)

ป้ายเตือน “กำลังทำความสะอาด” หรือ “ห้ามเข้า”

3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะและเคาน์เตอร์จำลองพื้นที่บริการและพื้นที่ผลิต

ตู้แช่เย็น / ตู้เก็บวัสดุดับ

อ่างล้างมือ / อ่างล้างจาน พร้อมสบู่ล้างมือ

ระบบระบายอากาศ (พัดลมดูดอากาศ / ช่องลม)

ชั้นวางของและตะแกรงสำหรับจัดเก็บวัสดุดับ

ไฟส่องสว่างเพียงพอสำหรับพื้นที่ทำงาน

4. สื่อและแหล่งเรียนรู้ประกอบ (Learning Media)

วิดีโอสาธิตการจัดการสุขาภิบาลในร้านกาแฟ

ตัวอย่างแบบประเมินสุขาภิบาลร้านอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุข

ภาพตัวอย่าง “ก่อน-หลัง” การปรับปรุงสุขาภิบาลสถานประกอบการ

สื่ออินโฟกราฟิกหรือแผ่นพับเกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

6. ขั้นตอนการทำกิจกรรม

ขั้นที่ 1 : ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (ก่อนเรียน)

วัตถุประสงค์: เพื่อกระตุ้นความสนใจและสร้างความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับสุขาภิบาล

กิจกรรม:

ครูสนทนาและตั้งคำถามนำ เช่น “ทำไมร้านอาหารที่สะอาดจึงมีลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ?”

ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสุขาภิบาลในร้านอาหาร/ร้านอาหารที่เคยพบ

ครูอธิบายจุดประสงค์การเรียนรู้และสมรรถนะที่จะพัฒนาในหน่วยนี้

ขั้นที่ 2 : ขั้นสอน / ขั้นดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ (ระหว่างเรียน)

วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการจัดการสุขาภิบาลในสถานประกอบการ

กิจกรรมย่อย:

ศึกษาทฤษฎีสุขาภิบาล

ครูบรรยายและใช้สื่อ PowerPoint หรือวิดีโออธิบายหลักสุขาภิบาลในสถานประกอบการ

ผู้เรียนบันทึกความรู้สำคัญลงในสมุด

ฝึกสำรวจและวิเคราะห์สถานประกอบการจริง

ผู้เรียนแบ่งกลุ่มออกสำรวจร้านอาหารหรือร้านอาหารภายในวิทยาลัย

ใช้แบบฟอร์ม “Checklist สุขาภิบาล” ตรวจสอบความสะอาดและความปลอดภัย

สรุปผลการสำรวจเป็นรายงานสั้น

ฝึกปฏิบัติการจัดการสุขาภิบาลในพื้นที่จำลอง

ผู้เรียนจำลองร้านอาหารในห้องปฏิบัติการ

ปฏิบัติการจัดการความสะอาด พื้นที่ผลิต-บริการ การคัดแยกขยะ และควบคุมแมลง

ครูสังเกตและให้คำแนะนำที่กลุ่ม

อภิปรายและแลกเปลี่ยนประสบการณ์

ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลการสำรวจและแนวทางปรับปรุง

ครูสรุปแนวคิดหลักและย้ำถึงมาตรฐานสุขาภิบาลที่ดี

ขั้นที่ 3 : ขั้นสรุปและประเมินผล (หลังเรียน)

วัตถุประสงค์: เพื่อประเมินความเข้าใจและทักษะการปฏิบัติของผู้เรียน

กิจกรรม:

ครูตั้งคำถามสรุป เช่น

สุขาภิบาลที่ดีมีองค์ประกอบใดบ้าง?

หากพบว่าพื้นที่ร้านไม่ถูกสุขาภิบาล ควรปรับปรุงอย่างไร?

ผู้เรียนตอบคำถามและสะท้อนความคิดเห็น

ทำแบบฝึกหัดอัตโนมัติ 5 ข้อ เพื่อประเมินความรู้หลังเรียน

ครูสรุปภาพรวมของบทเรียน และให้ข้อเสนอแนะรายบุคคล

ขั้นที่ 4 : การประเมินผลการเรียนรู้ (Evaluation)

ประเมินจาก

การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม

ความถูกต้องของแบบฟอร์มตรวจสอบสุขภาพ

ผลการปฏิบัติในพื้นที่จำลอง

แบบฝึกหัดอัตโนมัติหลังเรียน

7. สรุปและอภิปราย

7.1. สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

สุขาภิบาลในสถานประกอบการ หมายถึง การจัดการสถานที่ บุคลากร และสิ่งแวดล้อมให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและพนักงาน

องค์ประกอบของสุขาภิบาลที่ดีประกอบด้วย

สุขาภิบาลอาคารสถานที่ — มีความสะอาด ปลอดภัย ระบายอากาศดี

สุขาภิบาลอาหาร — วัตถุดิบสะอาด ประุงและเก็บรักษาอย่างถูกวิธี

สุขาภิบาลบุคลากร — ผู้ปฏิบัติงานมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี

การจัดการของเสียและน้ำเสียอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอย่างปลอดภัย

การดำเนินการสุขาภิบาลที่ดีจะช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดี เพิ่มความน่าเชื่อถือ และลดความเสี่ยงต่อโรคจากอาหาร

7.2. อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน โดยเน้นให้ผู้เรียนตอบคำถามต่อไปนี้:

จากกิจกรรมการสำรวจร้านอาหารหรือโรงอาหาร พบว่ามีจุดใดที่ควรปรับปรุงด้านสุขาภิบาลบ้าง?

การจัดการสุขาภิบาลที่ดีช่วยส่งผลกระทบต่อความพึงพอใจของลูกค้าอย่างไร?

การแต่งกายและสุขอนามัยของพนักงานมีผลต่อคุณภาพอาหารหรือเครื่องดื่มหรือไม่? อย่างไร?

หากเป็นเจ้าของร้านอาหาร คุณจะนำแนวคิดเรื่องสุขาภิบาลไปใช้พัฒนาร้านของคุณอย่างไร?

ผู้เรียนได้เรียนรู้อะไรจากการฝึกปฏิบัติในหน่วยนี้มากที่สุด?

7.3. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องได้

ผู้เรียนมีทักษะในการจัดการสถานที่ทำงานให้ถูกสุขลักษณะ

ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีและจิตสำนึกในการรักษาความสะอาด


ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตจริงหรือการประกอบอาชีพในอนาคตได้

8. การประเมินผล

เกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	5 คะแนน
ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	5 คะแนน
ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน	5 คะแนน
การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ	5 คะแนน
การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น	5 คะแนน
รวม	25 คะแนน

9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “ศิลปะการชงกาแฟ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)
 เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น www.marriott.com หรือ www.hyatt.com

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 3
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 7-9
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ผู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน
2. จำแนกประเภทวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ
3. จัดทำบัญชีหรือแบบฟอร์มรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
4. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศหรือโปรแกรมพื้นฐาน (เช่น Excel / Google Sheet) ในการบันทึกและจัดการข้อมูลได้
5. ตรวจสอบ ปรับปรุง และจัดเก็บข้อมูลรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้พร้อมต่อการใช้งานในสถานประกอบการ

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้
ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้

เข้าใจขั้นตอนและวิธีการจัดทำรายการข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมถึงหลักการตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูล

อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง

จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ

จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามรูปแบบมาตรฐาน

ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet เพื่อจัดเก็บและตรวจสอบข้อมูลได้

ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล
 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร
 มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ
 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการ

5. สาระการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์
- 5.2. การจัดทำรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ
- 5.3. การตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูล
- 5.4. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการข้อมูล
- 5.5. ความสำคัญของการจัดการอย่างเป็นระบบ

6. กิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนเข้าใจความสำคัญและประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์
 ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูบรรยายหลักการจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ พร้อมยกตัวอย่าง
 ผู้เรียนศึกษาประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากสื่อการเรียนการสอนหรืออินเทอร์เน็ต
 ผู้เรียนบันทึกสรุปข้อมูลสำคัญและแบ่งปันความเข้าใจในชั้นเรียน

กิจกรรมที่ 2 : การจัดหมวดหมู่และจัดทำรายการวัตถุดิบ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถจำแนกประเภทและจัดทำรายการวัตถุดิบได้อย่างเป็นระบบ
 ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูสาธิตการจัดหมวดหมู่วัตถุดิบ เช่น สดแห้ง แช่เย็น
 ผู้เรียนแบ่งกลุ่มฝึกจัดหมวดหมู่วัตถุดิบที่มีอยู่ในร้านจำลอง
 จัดทำเอกสารรายการวัตถุดิบ พร้อมระบุปริมาณ หน่วยวัด และวันหมดอายุ
 นำเสนอรายการและรับข้อเสนอแนะจากครู

กิจกรรมที่ 3 : การจัดหมวดหมู่และจัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถจัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ
 ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูอธิบายการจำแนกเครื่องมือ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะ ซ้อนส้อม
 ผู้เรียนจัดทำรายการเครื่องมือและอุปกรณ์ในร้านจำลอง พร้อมระบุสถานที่เก็บและจำนวน
 ประเมินความถูกต้องของรายการร่วมกับเพื่อนกลุ่มอื่น

กิจกรรมที่ 4 : การบันทึกและจัดเก็บข้อมูลด้วยเทคโนโลยี

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถบันทึกและจัดการข้อมูลรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ด้วย Excel / Google Sheet

ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูสาธิตการสร้างตารางข้อมูลและการกรอกข้อมูลในโปรแกรม

ผู้เรียนบันทึกข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมือที่ได้จัดทำไว้ลงในโปรแกรม

ฝึกการค้นหา ปรับปรุง และสรุปข้อมูลเป็นรายงานสั้น

กิจกรรมที่ 5 : การตรวจสอบและปรับปรุงรายการข้อมูล

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถตรวจสอบความถูกต้องและปรับปรุงรายการข้อมูลให้พร้อมใช้งาน

ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนแลกเปลี่ยนรายการข้อมูลกับเพื่อนกลุ่มอื่นเพื่อตรวจสอบ

แก้ไขข้อผิดพลาด เช่น ข้อมูลไม่ครบ หรือจำนวนไม่ตรงกับของจริง

ครูประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงความสมบูรณ์ของรายการ

7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง


9. การวัดและประเมินผล

- 9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

- 9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

	ใบความรู้	หน่วยที่ 3
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 7-9
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็น	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
	ชื่อเรื่อง/งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็น	

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน
2. จำแนกประเภทวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ
3. จัดทำบัญชีหรือแบบฟอร์มรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
4. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศหรือโปรแกรมพื้นฐาน (เช่น Excel / Google Sheet) ในการบันทึกและจัดการข้อมูลได้
5. ตรวจสอบ ปรับปรุง และจัดเก็บข้อมูลรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้พร้อมต่อการใช้งานในสถานประกอบการ

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้
ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้
เข้าใจขั้นตอนและวิธีการจัดทำรายการข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมถึงหลักการตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูล
อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง
จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ
จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามรูปแบบมาตรฐาน
ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet เพื่อจัดเก็บและตรวจสอบข้อมูลได้
ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล
มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร
มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ
ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการ

5. สาระการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์
- 5.2. การจัดทำรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ
- 5.3. การตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูล
- 5.4. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการข้อมูล
- 5.5. ความสำคัญของการจัดการอย่างเป็นระบบ

6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1 อธิบายความสำคัญของการจัดทำรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ

ข้อที่ 2 ยกตัวอย่างหมวดหมู่วัตถุดิบ 3 หมวด และอธิบายว่าจำแนกอย่างไร

ข้อที่ 3 อธิบายขั้นตอนการจัดทำรายการเครื่องมือและอุปกรณ์อย่างเป็นระบบ

ข้อที่ 4 อธิบายวิธีการบันทึกและจัดเก็บข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ด้วยโปรแกรม Excel หรือ Google Sheet

ข้อที่ 5 ทำไมการตรวจสอบและปรับปรุงรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์จึงสำคัญ?

7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1อธิบายความสำคัญของการจัดทำรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ

คำตอบ / เฉลยการจัดทำรายการช่วยให้ทราบข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมด

ช่วยวางแผนการสั่งซื้อและควบคุมสต็อกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลดความสูญเสียดังและป้องกันขาดแคลน

ช่วยให้การผลิตและบริการเป็นระบบ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ข้อที่ 2ยกตัวอย่างหมวดหมู่วัตถุดิบ 3 หมวด และอธิบายว่าจำแนกอย่างไร

คำตอบ / เฉลยวัตถุดิบสด – เช่น นมสด ผลไม้สด ไข่ทันทีหรือเก็บในตู้เย็น

วัตถุดิบแห้ง – เช่น ผงโกโก้ น้ำตาล แป้ง เก็บในที่แห้งและปิดสนิท

วัตถุดิบแช่เย็น/แช่แข็ง – เช่น ไอศกรีม ช็อกโกแลตแช่แข็ง เก็บในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง

การจำแนกตามลักษณะการเก็บรักษาและอายุการใช้งาน

ข้อที่ 3อธิบายขั้นตอนการจัดทำรายการเครื่องมือและอุปกรณ์อย่างเป็นระบบ

คำตอบ / เฉลยรวบรวมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในร้าน

จำแนกประเภท เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะ ซ้อนส้อม

ระบุจำนวนและสถานที่เก็บ

บันทึกลงในเอกสารหรือโปรแกรมคอมพิวเตอร์

ตรวจสอบความครบถ้วนและปรับปรุงรายการอย่างสม่ำเสมอ

ข้อที่ 4อธิบายวิธีการบันทึกและจัดเก็บข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ด้วยโปรแกรม Excel หรือ Google Sheet

คำตอบ / เฉลยสร้างตารางข้อมูล มีหัวข้อ เช่น ชื่อรายการ ประเภท จำนวน หน่วยวัด วันที่หมดอายุ

กรอกข้อมูลแต่ละรายการลงในตาราง

ใช้ฟังก์ชันค้นหาและกรองข้อมูลเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

บันทึกไฟล์ในโฟลเดอร์ที่จัดเก็บอย่างเป็นระบบ และสำรองข้อมูล

อัปเดตรายการเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง


ข้อที่ 5ทำไมการตรวจสอบและปรับปรุงรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์จึงสำคัญ?

คำตอบ / เฉลยเพื่อให้ข้อมูลตรงกับของจริง และพร้อมใช้งาน

ลดความผิดพลาด เช่น ขาดสต็อก หรือสั่งเกินจำเป็น

ช่วยวางแผนการสั่งซื้อและการผลิตได้อย่างถูกต้อง

ทำให้การบริหารจัดการร้านมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ

	ใบงาน	หน่วยที่ 3
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 7-9
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน
2. จำแนกประเภทวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ
3. จัดทำบัญชีหรือแบบฟอร์มรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
4. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศหรือโปรแกรมพื้นฐาน (เช่น Excel / Google Sheet) ในการบันทึกและจัดการข้อมูลได้
5. ตรวจสอบ ปรับปรุง และจัดเก็บข้อมูลรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้พร้อมต่อการใช้งานในสถานประกอบการ

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้ เข้าใจขั้นตอนและวิธีการจัดทำรายการข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมถึงหลักการตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูล อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามรูปแบบมาตรฐาน ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet เพื่อจัดเก็บและตรวจสอบข้อมูลได้ ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล
 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร
 มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ
 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการ

5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

1. เครื่องมือ (Tools)

แบบฟอร์มจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ (Inventory Form / Checklist)
 ปากกา สมุดจด หรือบันทึกดิจิทัล
 เครื่องคิดเลข / เครื่องมือคำนวณปริมาณวัตถุดิบ
 เครื่องมือสำหรับตรวจสอบสต็อก เช่น ตลับเมตรสำหรับวัดปริมาตรภาชนะ

2. วัสดุ (Materials)

กระดาษ A4 หรือสมุดบันทึก
 แฟ้มเอกสาร / แผ่นรองเขียน
 ป้ายชื่อสำหรับแยกรายการวัตถุดิบและเครื่องมือ
 เทป / สติกเกอร์สำหรับติดหมายเลขหรือหมวดหมู่
 ตัวอย่างวัตถุดิบและอุปกรณ์จำลอง เช่น เมล็ดกาแฟ นม ผงโกโก้ ภาชนะ ซ้อนส้ม

3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะและพื้นที่จำลองร้าน/ครัวสำหรับจัดวัตถุดิบและอุปกรณ์
 ตู้เก็บของ / ชั้นวางอุปกรณ์
 คอมพิวเตอร์หรือโน้ตบุ๊กสำหรับบันทึกข้อมูลใน Excel / Google Sheet
 เครื่องพิมพ์ (Printer) สำหรับพิมพ์รายการข้อมูล
 ระบบไฟส่องสว่างเพียงพอสำหรับการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล

4. สื่อประกอบการเรียนรู้

คู่มือหรือสื่อออนไลน์เกี่ยวกับการจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์
 ตัวอย่างรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จริงในร้านกาแฟหรือร้านอาหาร
 วิดีโอสาธิตการจัดหมวดหมู่และบันทึกข้อมูลด้วย Excel/Google Sheet

6. ขั้นตอนการทำกิจกรรม

ขั้นที่ 1 : ขั้นเตรียมความพร้อม (ก่อนเรียน)

วัตถุประสงค์: เตรียมความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์

กิจกรรม:

ครูนำเสนอหัวข้อและความสำคัญของการจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์

ผู้เรียนอภิปรายเกี่ยวกับปัญหาที่อาจเกิดจากการจัดการวัตถุดิบหรือเครื่องมือไม่เป็นระบบ

แนะนำเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่จะใช้ในการฝึกปฏิบัติ

ขั้นที่ 2 : ขั้นสอน / ปฏิบัติการ (ระหว่างเรียน)

วัตถุประสงค์: ให้ผู้เรียนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการจัดทำรายการข้อมูลอย่างเป็นระบบ

กิจกรรมย่อย:

ศึกษาประเภทวัตถุดิบและเครื่องมือ

ครูอธิบายประเภทและตัวอย่างวัตถุดิบ (สด, แห้ง, แช่เย็น) และเครื่องมืออุปกรณ์

ผู้เรียนจดบันทึกและตั้งคำถาม

ฝึกจัดหมวดหมู่วัตถุดิบ

ผู้เรียนแบ่งกลุ่มและฝึกจำแนกวัตถุดิบตามประเภท

ระบุหน่วยวัด ปริมาณ และวันหมดอายุ

นำเสนอรายชื่อและรับข้อเสนอแนะจากครู

ฝึกจัดหมวดหมู่เครื่องมืออุปกรณ์

ผู้เรียนจัดทำรายการเครื่องมือ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะ ซ้อนส้อม

ระบุจำนวน สถานที่เก็บ และสถานะการใช้งาน

บันทึกข้อมูลด้วยเทคโนโลยี

ครูสาธิตการสร้างตารางใน Excel หรือ Google Sheet

ผู้เรียนบันทึกข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ลงในโปรแกรม

ฝึกค้นหา ปรับปรุง และสรุปข้อมูล

ตรวจสอบและปรับปรุงรายการ

แลกเปลี่ยนรายการข้อมูลกับเพื่อนกลุ่มอื่นเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

แก้ไขข้อผิดพลาดและอัปเดตรายการให้ครบถ้วน

ขั้นที่ 3 : ขั้นสรุปและอภิปราย (หลังเรียน)

วัตถุประสงค์: ประเมินผลความเข้าใจและทักษะของผู้เรียน

กิจกรรม:

ผู้เรียนสรุปความรู้และทักษะที่ได้จากการทำกิจกรรม

ครูอภิปรายเกี่ยวกับประโยชน์ของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างเป็นระบบ

ตอบคำถามสะท้อนความเข้าใจ เช่น

ข้อมูลวัตถุดิบที่ครบถ้วนช่วยให้ร้านดำเนินงานอย่างไร?

การใช้ Excel / Google Sheet มีประโยชน์อย่างไรต่อการจัดการข้อมูล

ขั้นที่ 4 : การประเมินผล (Evaluation)

ประเมินจาก

การมีส่วนร่วมและความรอบคอบในการจัดทำรายการ

ความถูกต้องและความครบถ้วนของรายการวัตถุประสงค์และอุปกรณ์

ความสามารถในการบันทึกและจัดการข้อมูลด้วยเทคโนโลยี

การอภิปรายและสะท้อนความเข้าใจ

7. สรุปและอภิปราย

7.1. สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

การจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เป็นส่วนสำคัญของการบริหารจัดการร้านอาหารหรือร้านค้าแพ
 วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ต้องจัดหมวดหมู่และบันทึกอย่างเป็นระบบ เพื่อความครบถ้วนและตรวจสอบได้
 การใช้เทคโนโลยี เช่น Excel หรือ Google Sheet ช่วยให้การบันทึกและจัดการข้อมูลมีประสิทธิภาพ
 การตรวจสอบและปรับปรุงรายการอย่างสม่ำเสมอช่วยลดความผิดพลาด ลดการสูญเสีย และเพิ่มความต่อเนื่องในการ
 ผลิตและบริการ

7.2. อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้เรียน:

การจัดหมวดหมู่และบันทึกรายการวัตถุดิบช่วยให้การสั่งซื้อและการจัดเก็บมีประสิทธิภาพ
 ข้อมูลที่ครบถ้วนและถูกต้องสามารถลดความผิดพลาด เช่น ขาดสต็อก หรือสั่งเกินความจำเป็น
 การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยให้ค้นหาและสรุปข้อมูลได้รวดเร็ว และง่ายต่อการอัปเดต
 การทำงานเป็นระบบทำให้ร้านมีมาตรฐานและพร้อมต่อการตรวจสอบ

คำถามสะท้อนผล:

ข้อมูลวัตถุดิบที่ครบถ้วนส่งผลต่อการวางแผนการผลิตอย่างไร?

การจัดการข้อมูลด้วย Excel / Google Sheet มีข้อดีและข้อจำกัดอะไรบ้าง?

หากเป็นเจ้าของร้าน คุณจะนำความรู้เรื่องการจัดทำรายการไปปรับใช้ในร้านของคุณอย่างไร?

ผู้เรียนได้เรียนรู้อะไรจากการฝึกปฏิบัติที่สามารถนำไปใช้จริงได้

7.3. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Outcomes)

ผู้เรียนสามารถจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนและเป็นระบบ

ผู้เรียนสามารถบันทึก ตรวจสอบ และปรับปรุงข้อมูลได้ด้วยเทคโนโลยีพื้นฐาน

ผู้เรียนมีทักษะและจิตสำนึกในการบริหารจัดการข้อมูล เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและบริการ


ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในสถานประกอบการจริงได้

8. การประเมินผล

เกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	5 คะแนน
ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	5 คะแนน
ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน	5 คะแนน
การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ	5 คะแนน
การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น	5 คะแนน
รวม	25 คะแนน

9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “ศิลปะการชงกาแฟ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)
 เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น www.marriott.com หรือ www.hyatt.com

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 4
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 10-12
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
	ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน	

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการและขั้นตอนการชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้ถูกต้อง
2. เลือกและเตรียมอุปกรณ์ ชุดกรอง และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแฟแต่ละประเภท
3. ชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้ตรงตามมาตรฐานรสชาติและคุณภาพ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในขั้นตอนการชงเครื่องดื่ม
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแฟได้ตามลักษณะของเมล็ดกาแฟและรสนิยมผู้บริโภค

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของการชงกาแฟแบบตริปร้อนได้ ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้อย่างถูกต้อง เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติและคุณภาพกาแฟ เช่น อุณหภูมิ น้ำ ความละเอียดของกาแฟ และอัตราการเทน้ำ

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแฟแบบตริปร้อนอย่างถูกต้อง ชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ ปรับปรุงรสชาติของกาแฟโดยการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น เวลา อัตราการเทน้ำ และความละเอียดของกาแฟ รักษาความสะอาดและสุขอนามัยในขั้นตอนการชงกาแฟ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแฟ มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องดื่ม ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยระหว่างการชง มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องดื่มที่สวยงามและน่ารับประทาน

5. สารการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟแบบดริป (Pour Over)
- 5.2. อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้
- 5.3. ขั้นตอนและเทคนิคการชงกาแฟแบบดริปร้อน
- 5.4. การควบคุมคุณภาพและปรับปรุงรสชาติ
- 5.5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ

6. กิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟแบบดริป

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนเข้าใจหลักการและปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟแบบดริป

ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูบรรยายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของกาแฟแบบดริป
ผู้เรียนศึกษาวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการชงจากสื่อออนไลน์หรือคู่มือ
ผู้เรียนแลกเปลี่ยนความรู้และสรุปสาระสำคัญในชั้นเรียน

กิจกรรมที่ 2 : เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง

ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนเตรียม dripper, filter, server, kettle, ช้อนตวง และตาชั่งดิจิทัล
ตรวจสอบความสะอาดและสุขอนามัยของอุปกรณ์
ชั่งเมล็ดกาแฟและเตรียมน้ำในอุณหภูมิที่เหมาะสม (90–96°C)

กิจกรรมที่ 3 : ผีกรชงกาแฟแบบดริปร้อน

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนชงกาแฟแบบดริปร้อนได้ตามขั้นตอนมาตรฐาน

ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนวาง filter ใน dripper และเทน้ำร้อนล้าง filter ก่อนชง
เติมกาแฟตามอัตราส่วนที่กำหนด
เทน้ำร้อนช้า ๆ เป็นวงกลม เพื่อให้กาแฟสกัดรสชาติเต็มที่
รอกกาแฟหยดลง server ครบปริมาณที่ต้องการ
ชิมและบันทึกรสชาติ กลิ่น สี และรสสัมผัส

กิจกรรมที่ 4 : การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนปรับปรุงรสชาติกาแฟตามลักษณะเมล็ดและความชอบผู้ดื่ม

ขั้นตอนกิจกรรม:

วิเคราะห์รสชาติที่ชิมแล้วว่าขมเกินไป ขาดรส หรืออ่อนไป
ปรับความละเอียดของกาแฟบด อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำ หรือหน้าช้ำ
ทดลองชงใหม่และเปรียบเทียบรสชาติ

กิจกรรมที่ 5 : การสรุปผลและสะท้อนการเรียนรู้

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสะท้อนผลการเรียนรู้และคุณภาพกาแพที่ซง

ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนรายงานขั้นตอน เทคนิค และปัญหาที่พบ

ครูอภิปรายเกี่ยวกับการปรับปรุงรสชาติ เทคนิคการซง และความปลอดภัย

สรุปข้อดี ข้อเสีย และข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาการซงในครั้งต่อไป

7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง


9. การวัดและประเมินผล

9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

	ใบความรู้	หน่วยที่ 4
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 10-12
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบตริป(Pour Over) ร้อน		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการและขั้นตอนการชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้ถูกต้อง
2. เลือกและเตรียมอุปกรณ์ ชุดกรอง และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแฟแต่ละประเภท
3. ชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้ตรงตามมาตรฐานรสชาติและคุณภาพ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในขั้นตอนการชงเครื่องดื่ม
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแฟได้ตามลักษณะของเมล็ดกาแฟและรสนิยมผู้บริโภค

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของการชงกาแฟแบบตริปร้อนได้
ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนได้อย่างถูกต้อง
เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติและคุณภาพกาแฟ เช่น อุณหภูมิ น้ำ ความละเอียดของกาแฟ และอัตราการเท
น้ำ

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแฟแบบตริปร้อนอย่างถูกต้อง
ชงกาแฟแบบตริป (Pour Over) ร้อนตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ
ปรับปรุงรสชาติของกาแฟโดยการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น เวลา อัตราการเทน้ำ และความละเอียดของ
กาแฟรักษาความสะอาดและสุขอนามัยในขั้นตอนการชงกาแฟ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแฟ
มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องดื่ม
ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยระหว่างการชง
มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องดื่มที่สวยงามและน่ารับประทาน

5. สารการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟแบบดริป (Pour Over)
- 5.2. อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้
- 5.3. ขั้นตอนและเทคนิคการชงกาแฟแบบดริปร้อน
- 5.4. การควบคุมคุณภาพและปรับปรุงรสชาติ
- 5.5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟ

6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

- ข้อที่ 1 อธิบายความหมายและหลักการของกาแฟแบบดริปร้อน (Pour Over)
- ข้อที่ 2 ยกตัวอย่างอุปกรณ์หลัก 5 ชิ้นที่ใช้ในการชงกาแฟแบบดริปร้อน และอธิบายการใช้งาน
- ข้อที่ 3 อธิบายขั้นตอนการชงกาแฟแบบดริปร้อนอย่างถูกต้อง
- ข้อที่ 4 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟแบบดริป และวิธีปรับปรุง
- ข้อที่ 5 ทำไมการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยจึงสำคัญในการชงกาแฟแบบดริปร้อน

7. เอกสารอ้างอิง

1. วีดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1 อธิบายความหมายและหลักการของกาแฟแบบดริปร้อน (Pour Over)

เฉลย / แนวคำตอบ เป็นวิธีชงกาแฟโดยให้น้ำร้อนไหลผ่านกาแฟบดที่วางบนกระดาษกรอง น้ำจะสกัดรสชาติ กลิ่น และสารละลายจากกาแฟลงในภาชนะรับ

หลักการคือควบคุมอุณหภูมิ น้ำ ปริมาณกาแฟ และอัตราการเทน้ำ เพื่อให้รสชาติสมดุล

ข้อที่ 2 ยกตัวอย่างอุปกรณ์หลัก 5 ชิ้นที่ใช้ในการชงกาแฟแบบดริปร้อน และอธิบายการใช้งาน

เฉลย / แนวคำตอบ Dripper – วางกาแฟบดและ filter

Filter – กรองกาแฟเพื่อให้ของเหลวลง server

Kettle – ต้มและรินน้ำร้อนให้ควบคุมอัตราการไหล

Server / Carafe – ภาชนะรับกาแฟสกัด

ตาชั่งดิจิทัล / ช้อนตวง – ชั่งปริมาณกาแฟและน้ำให้แม่นยำ

ข้อที่ 3 อธิบายขั้นตอนการชงกาแฟแบบดริปร้อนอย่างถูกต้อง

เฉลย / แนวคำตอบ เตรียมอุปกรณ์และ filter ให้สะอาด

ชั่งกาแฟบดตามอัตราส่วนที่กำหนด

ล้าง filter ด้วยน้ำร้อนก่อนชง

เติมกาแฟบดลง dripper

เทน้ำร้อนช้า ๆ เป็นวงกลม สกัดกาแฟลง server

ชิมและปรับปรุงรสชาติตามความเหมาะสม

ข้อที่ 4 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟแบบดริป และวิธีปรับปรุง

เฉลย / แนวคำตอบ

ปัจจัย: ความละเอียดของกาแฟบด, อุณหภูมิน้ำ, อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำ, อัตราการเทน้ำ, เวลาในการสกัด

วิธีปรับปรุง:

บดหยาบ/ละเอียดขึ้นตามรสชาติที่ต้องการ

ปรับอุณหภูมิและปริมาณน้ำ

ปรับเวลาในการเทน้ำหรือสกัดช้า

ข้อที่ 5 ทำไมการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยจึงสำคัญในการชงกาแฟแบบดริปร้อน


เฉลย / แนวคำตอบ

เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของกาแฟและอุปกรณ์

ลดความเสี่ยงจากการถูกน้ำร้อนลวกหรืออุปกรณ์ไฟฟ้า

ทำให้เครื่องดื่มสะอาด ปลอดภัย และน่ารับประทาน

เพิ่มความเชื่อมั่นของลูกค้าและคุณภาพมาตรฐานของร้าน

	ใบงาน	หน่วยที่ 4
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 10-12
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป(Pour Over) ร้อน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป(Pour Over) ร้อน		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการและขั้นตอนการชงกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อนได้ถูกต้อง
2. เลือกและเตรียมอุปกรณ์ ชุดกรอง และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแฟแต่ละประเภท
3. ชงกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อนได้ตรงตามมาตรฐานรสชาติและคุณภาพ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในขั้นตอนการชงเครื่องดื่ม
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแฟได้ตามลักษณะของเมล็ดกาแฟและรสนิยมผู้บริโภค

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของการชงกาแฟแบบดริปร้อนได้

ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อนได้อย่างถูกต้อง

เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติและคุณภาพกาแฟ เช่น อุณหภูมิ น้ำ ความละเอียดของกาแฟ และอัตราการเท

น้ำ

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแฟแบบดริปร้อนอย่างถูกต้อง

ชงกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อนตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ

ปรับปรุงรสชาติของกาแฟโดยการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น เวลา อัตราการเทน้ำ และความละเอียดของกาแฟรักษาความสะอาดและสุขอนามัยในขั้นตอนการชงกาแฟ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแฟ

มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องดื่ม

ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยระหว่างการชง

มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องดื่มที่สวยงามและน่ารับประทาน

5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

1. เครื่องมือ (Tools)

Dripper (V60, Kalita, หรือแบบอื่นตามมาตรฐาน)

Kettle สำหรับน้ำร้อน (Gooseneck kettle สำหรับควบคุมการเท)

Server / Carafe สำหรับรับกาแฟสกัด

ตาชั่งดิจิทัล (Digital Scale) สำหรับชั่งปริมาณกาแฟและน้ำ

ช้อนตวง (Scoop) สำหรับตวงกาแฟ

นาฬิกาจับเวลา / Stopwatch สำหรับควบคุมเวลาในการเทน้ำ

2. วัสดุ (Materials)

เมล็ดกาแฟคั่วบดสำหรับดริปร้อน

กระดาษกรอง (Coffee Filter) ขนาดและรูปแบบที่เหมาะสมกับ dripper

น้ำสะอาดสำหรับชงกาแฟ

กระดาษทิชชูหรือผ้าเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์

สมุดจดบันทึกสำหรับบันทึกสูตรหรือรสชาติ

3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะทำงานหรือเคาน์เตอร์สำหรับวางอุปกรณ์

เตาไฟฟ้าหรือตัวทำความร้อนสำหรับต้มน้ำ (ถ้า kettle ไม่สามารถต้มน้ำเองได้)

ถ้วยกาแฟสำหรับชิมและเสิร์ฟ

ชั้นวางอุปกรณ์หรือที่เก็บเมล็ดกาแฟ

แหล่งน้ำสะอาดและอุปกรณ์สุขอนามัย เช่น ที่ล้างมือ

4. สื่อประกอบการเรียนรู้

คู่มือหรือสื่อออนไลน์เกี่ยวกับการชงกาแฟแบบดริป

วิดีโอสาธิตเทคนิคการเทน้ำและการชงกาแฟ

ตัวอย่างรสชาติและสีของกาแฟที่ชงสำเร็จ

6. ขั้นตอนการทำกิจกรรม

ขั้นที่ 1 : เตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติ

วัตถุประสงค์: เตรียมผู้เรียนให้มีความรู้พื้นฐานและพร้อมสำหรับการปฏิบัติ

กิจกรรม:

ครูบรรยายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของกาแฟแบบดริปร้อน

แนะนำอุปกรณ์ วัสดุดิบ และเครื่องมือที่จะใช้ในการฝึกชง

ผู้เรียนซักถามและแลกเปลี่ยนความเข้าใจเกี่ยวกับกาแฟแบบดริป

ขั้นที่ 2 : เตรียมอุปกรณ์และวัสดุดิบ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และวัสดุดิบได้อย่างถูกต้อง

กิจกรรม:

ตรวจสอบความสะอาดของ dripper, filter, server, kettle, ช้อนตวง และตาชั่งดิจิทัล

ชั่งปริมาณกาแฟบดและเตรียมน้ำร้อนในอุณหภูมิ 90-96°C

จัดวางอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานบนโต๊ะทำงาน

ขั้นที่ 3 : ฝึกชงกาแฟแบบดริปร้อน

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนชงกาแฟแบบดริปร้อนได้ตามขั้นตอนมาตรฐาน

กิจกรรม:

วาง filter ใน dripper และเทน้ำร้อนล้าง filter

เติมกาแฟบดลง dripper ตามอัตราส่วนที่กำหนด

เทน้ำร้อนช้า ๆ เป็นวงกลม สกัดกาแฟลง server

รอนกาแฟสกัดเสร็จและชิมรสชาติ

ขั้นที่ 4 : การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถปรับปรุงรสชาติกาแฟตามลักษณะเมล็ดและความชอบ

กิจกรรม:

วิเคราะห์รสชาติที่ขม เช่น ขมเกินไป หรือรสไม่เต็ม

ปรับความละเอียดของกาแฟบด อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำ หรือหน้าน้ำ

ชงใหม่และเปรียบเทียบรสชาติ

ขั้นที่ 5 : สรุปและสะท้อนผลการเรียนรู้

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสะท้อนผลการเรียนรู้และพัฒนาทักษะต่อเนื่อง

กิจกรรม:

รายงานขั้นตอน เทคนิค และปัญหาที่พบระหว่างการชง

ครูอภิปรายข้อดี ข้อเสีย และข้อเสนอแนะ

สรุปความรู้ เทคนิคการชง และความปลอดภัยในการปฏิบัติ

ชั้นที่ 6 : การประเมินผล

ประเมินจาก

การเตรียมอุปกรณ์และวัสดุอย่างถูกต้อง

ความถูกต้องและความสมบูรณ์ของขั้นตอนการชง

การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพกาแฟ

การรักษาความสะอาดและสุขอนามัย

7. สรุปและอภิปราย

1. สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

การชงกาแฟแบบดริป (Pour Over) เป็นวิธีสกัดรสชาติและกลิ่นของกาแฟด้วยน้ำร้อนผ่านกระดาษกรอง ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อรสชาติ ได้แก่ ความละเอียดของกาแฟบด อุณหภูมิ น้ำ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำ และเทคนิคการเท น้ำการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบอย่างถูกต้องมีผลต่อคุณภาพและความสะอาดของเครื่องดื่ม การชิมและปรับปรุงรสชาติเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาทักษะผู้ชงเพื่อให้ได้กาแฟที่สมดุลและตรงตามความต้องการ

2. อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

ข้อสังเกตจากผู้เรียน:

การเตรียมอุปกรณ์และการชงอย่างเป็นขั้นตอนช่วยให้กาแฟมีรสชาติสม่ำเสมอ

การปรับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิ น้ำ และความละเอียดของกาแฟบด ทำให้รสชาติกาแฟแตกต่างกัน

การฝึกชิมและปรับปรุงรสชาติช่วยพัฒนาทักษะและความมั่นใจในการชง

คำถามสะท้อนผล:

ปัจจัยใดมีผลมากที่สุดต่อรสชาติของกาแฟที่ชง?

การชงกาแฟแบบดริปมีข้อดีอย่างไรเมื่อเทียบกับวิธีอื่น?

หากเป็นผู้ประกอบการร้านกาแฟ คุณจะนำความรู้เรื่องการชงดริปไปปรับปรุงบริการอย่างไร

3. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Outcomes)

ผู้เรียนสามารถชงกาแฟแบบดริปร้อนที่มีรสชาติและคุณภาพตามมาตรฐาน

ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกอุปกรณ์และวัตถุดิบอย่างถูกต้อง

ผู้เรียนสามารถปรับปรุงรสชาติและคุณภาพกาแฟตามความละเอียดของเมล็ดและรสนิยมผู้บริโภค


ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาด สุขอนามัย และความปลอดภัยในการชง

8. การประเมินผล

เกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	5 คะแนน
ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	5 คะแนน
ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน	5 คะแนน
การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ	5 คะแนน
การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น	5 คะแนน
รวม	25 คะแนน

9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “ศิลปะการชงกาแฟ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)
 เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น www.marriott.com หรือ www.hyatt.com

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 5
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแพ	สอนครั้งที่ 13-15
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานชงเครื่องตีหมาแพแบบไซโฟน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องตีหมาแพแบบไซโฟน		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องตีประเภทกาแพด้วยเครื่องชงกาแพประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการทำงานและขั้นตอนการชงกาแพแบบไซโฟนได้ถูกต้อง
2. เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแพไซโฟน
3. ชงกาแพแบบไซโฟนได้ตามมาตรฐานรสชาติ สี และกลิ่นที่ต้องการ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแพไซโฟน
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแพไซโฟนตามความเหมาะสม

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายหลักการทำงานและวิธีการทำงานของกาแพแบบไซโฟนได้ถูกต้อง
ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแพไซโฟนได้ครบถ้วน
เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติ สี และกลิ่นของกาแพไซโฟน เช่น อุณหภูมิ แรงดัน และเวลาในการสกัด

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแพไซโฟนได้อย่างถูกต้อง
ชงกาแพแบบไซโฟนได้ตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ
ปรับปรุงรสชาติของกาแพไซโฟนโดยควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิ เวลา และความละเอียดของกาแพบด
รักษาความสะอาดและสุขอนามัยระหว่างขั้นตอนการชงกาแพ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแพ
มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องตี
ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยในการชง
มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องตีให้สวยงามและน่ารับประทาน

5. สารการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟไซฟอน
- 5.2. อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้
- 5.3. ขั้นตอนและเทคนิคการชงกาแฟไซฟอน
- 5.4. การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ
- 5.5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟไซฟอน

6. กิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟไซฟอน

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนเข้าใจหลักการการทำงานและปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟไซฟอน

ขั้นตอนกิจกรรม:

ครูบรรยายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของกาแฟไซฟอน

ผู้เรียนศึกษาวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการชงจากคู่มือหรือสื่อออนไลน์

แลกเปลี่ยนความรู้และสรุปสาระสำคัญในชั้นเรียน

กิจกรรมที่ 2 : เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง

ขั้นตอนกิจกรรม:

ตรวจสอบความสะอาดของแก้วบน-ล่าง, ฟิลเตอร์, แหล่งความร้อน, ตาชั่ง, ช้อนตวง

ชั่งปริมาณกาแฟบดและเตรียมน้ำสะอาด

จัดวางอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานบนโต๊ะชงกาแฟ

กิจกรรมที่ 3 : ฝึกชงกาแฟแบบไซฟอน

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนชงกาแฟแบบไซฟอนได้ตามขั้นตอนมาตรฐาน

ขั้นตอนกิจกรรม:

ติดตั้งแก้วบน-ล่างและฟิลเตอร์ให้ถูกต้อง

เติมน้ำและกาแฟบดลงไซฟอน

จุดความร้อนและควบคุมอุณหภูมิให้กาแฟสกัดได้เต็มที่

สังเกตรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟ

เสิร์ฟกาแฟและชิมรสชาติ

กิจกรรมที่ 4 : การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถปรับปรุงรสชาติกาแฟไซฟอนตามลักษณะเมล็ดและความชอบ

ขั้นตอนกิจกรรม:

วิเคราะห์รสชาติที่ขม เช่น ขมเกินไป หรือรสไม่สมดุล

ปรับความละเอียดของกาแฟบด อุณหภูมิ หรือเวลาในการสกัด

ชงใหม่และเปรียบเทียบรสชาติ

กิจกรรมที่ 5 : การสรุปและสะท้อนผลการเรียนรู้

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสะท้อนผลการเรียนรู้และพัฒนาทักษะต่อเนื่อง

ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนรายงานขั้นตอน เทคนิค และปัญหาที่พบ

ครูอภิปรายข้อดี ข้อเสีย และข้อเสนอแนะ

สรุปความรู้ เทคนิคการชง และความปลอดภัยในการปฏิบัติ

7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง


9. การวัดและประเมินผล

9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

	ใบความรู้	หน่วยที่ 5
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 13-15
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาริสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการทำงานและขั้นตอนการชงกาแฟแบบไซฟอนได้ถูกต้อง
2. เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแฟไซฟอน
3. ชงกาแฟแบบไซฟอนได้ตามมาตรฐานรสชาติ สี และกลิ่นที่ต้องการ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟไซฟอน
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแฟไซฟอนตามความเหมาะสม

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายหลักการทำงานและวิธีการทำงานของกาแฟแบบไซฟอนได้ถูกต้อง
ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟไซฟอนได้ครบถ้วน
เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟไซฟอน เช่น อุณหภูมิ แรงดัน และเวลาในการสกัด

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแฟไซฟอนได้อย่างถูกต้อง
ชงกาแฟแบบไซฟอนได้ตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ
ปรับปรุงรสชาติของกาแฟไซฟอนโดยควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิ เวลา และความละเอียดของกาแฟบด
รักษาความสะอาดและสุขอนามัยระหว่างขั้นตอนการชงกาแฟ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแฟ
มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องดื่ม
ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยในการชง
มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องดื่มให้สวยงามและน่ารับประทาน

5. สาระการเรียนรู้

- 5.1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟไซฟอน
- 5.2. อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้
- 5.3. ขั้นตอนและเทคนิคการชงกาแฟไซฟอน
- 5.4. การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ
- 5.5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟไซฟอน

6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1 อธิบายหลักการทำงานของกาแฟแบบไซฟอน และเหตุผลที่ต้องใช้แรงดันและสุญญากาศ

ข้อที่ 2 ยกตัวอย่างอุปกรณ์หลัก 5 ชิ้นที่ใช้ในการชงกาแฟไซฟอน พร้อมอธิบายการใช้งาน

ข้อที่ 3 อธิบายขั้นตอนการชงกาแฟไซฟอนอย่างถูกต้อง

ข้อที่ 4 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟไซฟอน และวิธีปรับปรุง

ข้อที่ 5 ทำไมการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยจึงสำคัญในการชงกาแฟไซฟอน

7. เอกสารอ้างอิง

1. วีดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

คำชี้แจง ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1อธิบายหลักการทำงานของกาแฟแบบไซฟอน และเหตุผลที่ต้องใช้แรงดันและสุญญากาศ

เฉลย / แนวคำตอบ

กาแฟไซฟอนใช้แรงดันและสุญญากาศให้กาแฟบดสกัดรสชาติจากน้ำร้อน น้ำร้อนในแก้วกลางจะถูกแรงดันดันขึ้นไปยังแก้วบน ทำให้กาแฟบดสัมผัสน้ำร้อนเต็มที่ เมื่อลดความร้อน น้ำกาแฟจะไหลกลับลงแก้วกลางโดยแรงสุญญากาศ หลักการนี้ช่วยให้กาแฟสกัดรสชาติ กลิ่น และสารละลายอย่างสมดุล

ข้อที่ 2ยกตัวอย่างอุปกรณ์หลัก 5 ชิ้นที่ใช้ในการชงกาแฟไซฟอน พร้อมอธิบายการใช้งาน

เฉลย / แนวคำตอบ

แก้วบน-ล่างของไซฟอน – สำหรับใส่น้ำและกาแฟบด
 ฟิลเตอร์ (ผ้า/กระดาษ) – กรองกากกาแฟให้กาแฟสกัดลงแก้วล่าง
 แหล่งความร้อน – ให้ความร้อนแก้วกลางเพื่อสร้างแรงดัน
 ตาชั่งดิจิทัล / ช้อนตวง – ชั่งปริมาณกาแฟและน้ำให้แม่นยำ
 ถ้วยชิม / Server – สำหรับชิมและเสิร์ฟกาแฟ

ข้อที่ 3อธิบายขั้นตอนการชงกาแฟไซฟอนอย่างถูกต้อง

เฉลย / แนวคำตอบ

ติดตั้งแก้วบน-ล่างและฟิลเตอร์ให้ถูกต้อง
 เติมน้ำและกาแฟบดลงไซฟอน
 จุดความร้อนที่แก้วกลางและควบคุมอุณหภูมิ
 รอจนกาแฟสกัดขึ้นไปในแก้วบนเต็มที่
 ปิดความร้อน กาแฟไหลกลับลงแก้วล่าง
 เสิร์ฟและชิมรสชาติ

ข้อที่ 4อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟไซฟอน และวิธีปรับปรุง

เฉลย / แนวคำตอบ

ปัจจัย: ความละเอียดของกาแฟบด, อุณหภูมิ, เวลาในการสกัด, ปริมาณน้ำ, ความร้อนของแหล่งความร้อน
 วิธีปรับปรุง:

ปรับความละเอียดของกาแฟบดให้เหมาะสม
 ปรับอุณหภูมิและเวลาในการสกัด
 ปรับปริมาณน้ำให้เหมาะสมตามรสชาติที่ต้องการ

ข้อที่ 5

ทำไมการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยจึงสำคัญในการชงกาแฟไซฟอน


เฉลย / แนวคำตอบ

ป้องกันการปนเปื้อนของกาแฟและอุปกรณ์

ลดความเสี่ยงจากการถูกแก้วหรือแหล่งความร้อนลวก

ทำให้เครื่องดื่มสะอาด ปลอดภัย และรสชาติถูกต้อง

เพิ่มความเชื่อมั่นของลูกค้าและคุณภาพมาตรฐานของร้าน

	ใบงาน	หน่วยที่ 5
	รหัส 30701-2018 ชื่อวิชา ศิลปะการชงกาแฟ	สอนครั้งที่ 13-15
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน	ทฤษฎี 6 ชม. ปฏิบัติ 6 ชม.
ชื่อเรื่อง/งานชงเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นبارิสต้ามืออาชีพ

2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาริสต้า ระดับ 5

3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. อธิบายหลักการทำงานและขั้นตอนการชงกาแฟแบบไซฟอนได้ถูกต้อง
2. เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการชงกาแฟไซฟอน
3. ชงกาแฟแบบไซฟอนได้ตามมาตรฐานรสชาติ สี และกลิ่นที่ต้องการ
4. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในการชงกาแฟไซฟอน
5. วิเคราะห์และปรับปรุงรสชาติของกาแฟไซฟอนตามความเหมาะสม

4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายหลักการทำงานและวิธีการทำงานของกาแฟแบบไซฟอนได้ถูกต้อง
ระบุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟไซฟอนได้ครบถ้วน
เข้าใจปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟไซฟอน เช่น อุณหภูมิ แรงดัน และเวลาในการสกัด

4.2 ด้านทักษะ (Skills)

เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการชงกาแฟไซฟอนได้อย่างถูกต้อง
ชงกาแฟแบบไซฟอนได้ตามขั้นตอนมาตรฐานและรสชาติที่ต้องการ
ปรับปรุงรสชาติของกาแฟไซฟอนโดยควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิ เวลา และความละเอียดของกาแฟบด
รักษาความสะอาดและสุขอนามัยระหว่างขั้นตอนการชงกาแฟ

4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบและรอบคอบในการชงกาแฟ
มีความตั้งใจในการปรับปรุงรสชาติและคุณภาพของเครื่องดื่ม
ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยในการชง
มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอเครื่องดื่มให้สวยงามและน่ารับประทาน

5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

1. เครื่องมือ (Tools)

Siphon Coffee Maker (แก้วบน-ล่างของไซฟอน)

แหล่งความร้อน (Alcohol Burner, Halogen, หรือแหล่งความร้อนที่เหมาะสม)

ตาชั่งดิจิทัล (Digital Scale) สำหรับชั่งปริมาณกาแฟและน้ำ

ช้อนตวง (Scoop) สำหรับตวงกาแฟ

นาฬิกาจับเวลา / Stopwatch สำหรับควบคุมเวลาในการสกัด

2. วัสดุ (Materials)

เมล็ดกาแฟคั่วบดละเอียดสำหรับไซฟอน

ฟิลเตอร์ผ้า / กระดาษ (สำหรับกรองกากกาแฟ)

น้ำสะอาดสำหรับชงกาแฟ

กระดาษทิชชูหรือผ้าเช็ดอุปกรณ์

สมุดจดบันทึกสำหรับบันทึกสูตรหรือรสชาติ

3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะทำงานหรือเคาน์เตอร์สำหรับวางอุปกรณ์ชงกาแฟ

ถ้วยกาแฟสำหรับชิมและเสิร์ฟ

ชั้นวางอุปกรณ์หรือที่เก็บเมล็ดกาแฟ

แหล่งน้ำสะอาดและอุปกรณ์สุขอนามัย เช่น ที่ล้างมือ

อุปกรณ์ทำความสะอาด (ฟองน้ำ แปรง หรือผ้าเช็ด)

4. สื่อประกอบการเรียนรู้

คู่มือหรือสื่อออนไลน์เกี่ยวกับกาแฟไซฟอน

วิดีโอสาธิตเทคนิคการชงกาแฟไซฟอน

ตัวอย่างรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟที่ชงสำเร็จ

6. ขั้นตอนการทำกิจกรรม

ขั้นที่ 1 : เตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานและพร้อมสำหรับการปฏิบัติ

กิจกรรม:

ครูบรรยายความหมาย หลักการ และประโยชน์ของกาแฟไซฟอน

แนะนำอุปกรณ์ วัสดุดิบ และเครื่องมือที่จะใช้ในการฝึกชง

ผู้เรียนซักถามและแลกเปลี่ยนความเข้าใจเกี่ยวกับกาแฟไซฟอน

ขั้นที่ 2 : เตรียมอุปกรณ์และวัสดุดิบ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และวัสดุดิบได้อย่างถูกต้อง

กิจกรรม:

ตรวจสอบความสะอาดของแก้วบน-ล่าง, ฟิลเตอร์, แหล่งความร้อน, ตาชั่ง, ช้อนตวง

ชั่งปริมาณกาแฟบดและเตรียมน้ำสะอาด

จัดวางอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานบนโต๊ะชงกาแฟ

ขั้นที่ 3 : ฝึกชงกาแฟแบบไซฟอน

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนชงกาแฟไซฟอนได้ตามขั้นตอนมาตรฐาน

กิจกรรม:

ติดตั้งแก้วบน-ล่างและฟิลเตอร์ให้ถูกต้อง

เติมน้ำและกาแฟบดลงไซฟอน

จุดความร้อนและควบคุมอุณหภูมิให้กาแฟสกัดได้เต็มที่

สังเกตรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟ

เสิร์ฟกาแฟและชิมรสชาติ

ขั้นที่ 4 : การปรับปรุงรสชาติและคุณภาพ

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสามารถปรับปรุงรสชาติกาแฟไซฟอนตามลักษณะเมล็ดและความชอบ

กิจกรรม:

วิเคราะห์รสชาติที่ชิม เช่น ขมเกินไป หรือรสไม่สมดุล

ปรับความละเอียดของกาแฟบด อุณหภูมิ หรือเวลาในการสกัด

ชงใหม่และเปรียบเทียบรสชาติ

ขั้นที่ 5 : สรุปและสะท้อนผลการเรียนรู้

วัตถุประสงค์: ผู้เรียนสะท้อนผลการเรียนรู้และพัฒนาทักษะต่อเนื่อง

กิจกรรม:

ผู้เรียนรายงานขั้นตอน เทคนิค และปัญหาที่พบ

ครูอภิปรายข้อดี ข้อเสีย และข้อเสนอแนะ

สรุปความรู้ เทคนิคการชง และความปลอดภัยในการปฏิบัติ

7. สรุปและอภิปราย

1. สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

การชงกาแฟแบบไซฟอนเป็นวิธีสกัดกาแฟโดยใช้แรงดันและสุญญากาศ เพื่อให้กาแฟคั่วสัมผัสน้ำร้อนเต็มที่ ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อรสชาติ ได้แก่ ความละเอียดของกาแฟบด อุณหภูมิ ความร้อน เวลาในการสกัด และปริมาณน้ำ การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบอย่างถูกต้องและสะอาดมีผลต่อคุณภาพของกาแฟ การชิมและปรับปรุงรสชาติช่วยพัฒนาทักษะผู้ชงและทำให้กาแฟตรงตามความต้องการ

2. อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

ข้อสังเกตจากผู้เรียน:

การเตรียมอุปกรณ์และการชงตามขั้นตอนช่วยให้กาแฟมีรสชาติและกลิ่นที่สมดุล การควบคุมอุณหภูมิและแรงดันของน้ำมีผลโดยตรงต่อรสชาติและสีของกาแฟ การฝึกปรับปรุงรสชาติช่วยเพิ่มความมั่นใจและพัฒนาทักษะการชง

คำถามสะท้อนผล:

ปัจจัยใดมีผลมากที่สุดต่อรสชาติของกาแฟไซฟอน?
 การชงกาแฟแบบไซฟอนแตกต่างจากวิธีอื่นอย่างไร?
 หากเป็นผู้ประกอบการร้านกาแฟ คุณจะนำความรู้เรื่องกาแฟไซฟอนไปปรับปรุงบริการอย่างไร

3. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Outcomes)

ผู้เรียนสามารถชงกาแฟไซฟอนที่มีรสชาติและกลิ่นสมดุลตามมาตรฐาน
 ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกและใช้อุปกรณ์ชงกาแฟไซฟอนอย่างถูกต้อง
 ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาด สุขอนามัย และความปลอดภัย
 ผู้เรียนสามารถปรับปรุงรสชาติและควบคุมคุณภาพกาแฟตามวัตถุดิบและวิธีชง

8. การประเมินผล

เกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	5 คะแนน
ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	5 คะแนน
ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน	5 คะแนน
การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ	5 คะแนน
การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น	5 คะแนน
รวม	25 คะแนน

9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “ศิลปะการชงกาแฟ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)

เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น www.marriott.com หรือ www.hyatt.com