โครงการสอน ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘

ลักษณะรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๒

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๓ หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

๑. มาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่ม บริการเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐาน ปฏิบัติงานตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑ และได้ใบผ่านการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

๒. สามารถจัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

๓. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคาระ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย

๔. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

๒. จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑

๓. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

๔. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของพนักงานผสมเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ การดูแลรักษา จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด ประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ ๑ และฝึกการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม				
งานหลัก (Duty)	**งานย่อย (Task)**	**สมรรถนะย่อย (มาตรฐานอาชีพ)**	**ความรู้ในการปฏิบัติงาน**	**ทักษะในการปฏิบัติงาน**
๑. งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	๑.๑ งานความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม		๑.ความหมายของเครื่องดื่ม ๒.ประเภทของเครื่องดื่ม ๓.ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม ๔.ประโยชน์ของเครื่องดื่ม ๕.องค์ประกอบที่ทำให้การบริการอาหารและเครื่องดื่มประสบความสำเร็จ	๑.บอกความหมายของเครื่องดื่มได้ ๒.บอกประเภทของเครื่องดื่มได้ ๓.อธิบายส่วนประกอบของเครื่องดื่มได้ ๔.บอกประโยชน์ของเครื่องดื่มได้ ๕.บอกองค์ประกอบที่ทำให้การบริการอาหารและเครื่องดื่มประสบความสำเร็จได้
๒. งานคุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม	๒.๑ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม		๑.โครงสร้างการบริหารฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ๒.หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบาร์หรือแผนกเครื่องดื่ม ๓.คุณสมบัติของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ๔.ข้อบังคับในการปฏิบัติงานสำหรับพนักงานบริการเครื่องดื่ม	๑.บอกโครงสร้างการบริหารฝ่ายบริการเครื่องดื่มได้ ๒.อธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบาร์หรือแผนกเครื่องดื่มได้ ๓.บอกคุณสมบัติของพนักงานบริการเครื่องดื่มได้ ๔.อธิบายข้อบังคับในการปฏิบัติงานสำหรับพนักงานบริการเครื่องดื่มได้
๓. งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม	๓.๑ งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม		๑.อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทลและม็อกเทล ๒.เครื่องแก้วที่ใช้ในบาร์ ๓.การเก็บรักษาเครื่องมือและเครื่องใช้ในบาร์	๑.บอกเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทลและม็อกเทลได้ ๒.อธิบายเครื่องแก้วที่ใช้ในบาร์ได้ ๓.บอกวิธีการเก็บรักษาเครื่องมือและเครื่องใช้ในบาร์ได้

๔. งานผสมเครื่องดื่ม	๔.๑ งานเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์		๑.ความหมายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๒.ประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๓.เครื่องดื่มชา ๔.เครื่องดื่มกาแฟ	๑.บอกความหมายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ได้ ๒.บอกประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ได้ ๓.อธิบายเกี่ยวกับเครื่องดื่มชาได้ ๔. อธิบายเกี่ยวกับเครื่องดื่มกาแฟได้
	๔.๒ งานเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์		๑.ความหมายของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๒.ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๓.กลุ่มของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	๑.บอกความหมายของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้ ๒.อธิบายประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้ ๓.บอกกลุ่มของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้
	๔.๓ งานเครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล และม็อกเทล		๑.ความหมายของเครื่องดื่มผสม ๒.ประเภทของเครื่องดื่มผสม ๓.ค็อกเทล ๔.ม็อกเทล ๕.วิธีการผสมเครื่องดื่ม ๖.สูตรเครื่องดื่มค็อกเทล ๗.สูตรเครื่องดื่มม็อกเทล	๑.บอกความหมายของเครื่องดื่มผสม ๒.บอกประเภทของเครื่องดื่มผสม ๓.อธิบายเกี่ยวกับค็อกเทลและม็อกเทล ๔.อธิบายวิธีการผสมเครื่องดื่ม ๕.ปฏิบัติการผสมสูตรเครื่องดื่มค็อกเทล และม็อกเทลได้ถูกต้อง

หน่วยการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๒

จำนวนการเรียน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์ **รวม** ๗๒ ชั่วโมง/ภาคเรียน

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ **ปฏิบัติ** ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ **จำนวน** ๓ หน่วยกิต

หน่วยที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	**งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม** ๑.๑ งานความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ๑.ความหมายของเครื่องดื่ม ๒.ประเภทของเครื่องดื่ม ๓.ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม ๔.ประโยชน์ของเครื่องดื่ม ๕.องค์ประกอบที่ทำให้การบริการอาหารและเครื่องดื่มประสบความสำเร็จ	๔	๔	๘
๒	**งานคุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม** ๒.๑ งานคุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ๑.โครงสร้างการบริหารฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ๒.หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบาร์หรือแผนกเครื่องดื่ม ๓.คุณสมบัติของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ๔.ข้อบังคับในการปฏิบัติงานสำหรับพนักงานบริการเครื่องดื่ม	๔	๔	๘
๓	**งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม** ๓.๑ งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ๑.อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมค็อกเทลและม็อกเทล ๒.เครื่องแก้วที่ใช้ในบาร์ ๓.การเก็บรักษาเครื่องมือและเครื่องใช้ในบาร์	๒	๒	๔
๔	**งานผสมเครื่องดื่ม** ๔.๑ งานเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๑.ความหมายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๒.ประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ๓.เครื่องดื่มชา ๔.เครื่องดื่มกาแฟ ๔.๒ งานเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๑.ความหมายของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๒.ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๓.กลุ่มของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	๒๔	๒๔	๔๘

	๔.๓ งานเครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล และม็อกเทล ๑.ความหมายของเครื่องดื่มผสม ๒.ประเภทของเครื่องดื่มผสม ๓.ค็อกเทล ๔.ม็อกเทล ๕.วิธีการผสมเครื่องดื่ม ๖.สูตรเครื่องดื่มค็อกเทล ๗.สูตรเครื่องดื่มม็อกเทล			
	ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	๒	๒	๔
	รวม	๓๖	๓๖	๗๒

กิจกรรมการเรียนการสอน

๑. ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนให้ผู้เรียนทราบ
๒. สนทนาโต้ตอบ แลกเปลี่ยนข้อมูลได้ตามวัตถุประสงค์ของการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ
๓. แจกใบงาน ใบมอบหมายงาน
๔. การศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลการเรียนรู้ต่างๆ
๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอความคิดเห็น สรุปบทเรียน
๖. ทดสอบหลังเรียน

การวัดผลประเมินผล/ระดับคะแนน

รายละเอียดการวัดผล

การระหว่างหน่วยการเรียน	๓๐	คะแนน
บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์	๒๐	คะแนน
งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม	๓๐	คะแนน
การสอบปลายภาค	๒๐	คะแนน
รวม	๑๐๐	คะแนน

ระดับคะแนน

คะแนน ๘๐ - ๑๐๐	ระดับผลการเรียนระดับ	๔
คะแนน ๗๕ – ๗๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๓
คะแนน ๖๕ - ๖๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๒.๕
คะแนน ๖๐ – ๖๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๒
คะแนน ๕๕ – ๕๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๑.๕
คะแนน ๕๐ – ๕๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๑
คะแนน ๐ – ๔๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๐

สื่อการเรียนการสอน/หนังสือเรียน/หนังสือประกอบ

๑. ชุดฝึก
๒. Powerpoint
๓. ใบงาน/แบบฝึกหัด
๔. สื่อการสอน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

๑. อินเทอร์เน็ต (Internet)

๒. ห้องสมุด/ห้องปฏิบัติการ

๓. E-book

ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๒
จำนวนการเรียน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์ **รวม** ๗๒ ชั่วโมง/ภาคเรียน
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ **ปฏิบัติ** ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ **จำนวน** ๓ หน่วยกิต

หน่วยการเรียนรู้	ความสามารถที่คาดหวัง									รวม	จำนวนชั่วโมง ท/ป
	พุทธพิสัย						ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	ประยุกต์ใช้		
	ความรู้	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	การประเมินค่า	การสร้างสรรค์					
๑. งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๒	๒	-	-	-	๑	๒	๒	๑๐	๔/๔
๒. งานคุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม	๑	๒	๒	-	-	-	๑	๒	๒	๑๐	๔/๔
๓. งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๒	๒	๓	๑๖	๒/๒
๔. งานผสมเครื่องดื่ม	๒	๓	๓	๒	๒	๒	๑๐	๑๐	๒๐	๕๔	๒๔/๒๔
รวม	๖	๙	๙	๓	๓	๓	๑๔	๑๖	๒๗		
ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา(เมื่อเรียนรายวิชานี้สำเร็จแล้วทำอะไรได้)										๑๐	๒/๒
รวมทั้งรายวิชา										๑๐๐	๗๒