

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2701 - 2007
ชื่อวิชา :	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (Drinks and Mixed Drinks)
จำนวน :	2 หน่วยกิต 3 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวช. 3 สาขาวิชา การโรงแรม
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	ไม่มี
ภาคเรียนที่ (Semester):	1/2562
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	วัน อังคาร เวลา 13:20 – 16:20 น.
ชื่อผู้สอน (Instructor):	นายจิรวัดน์ วงกา
ที่ทำงาน (Office):	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
โทรศัพท์ (Phone):	087-577-7585
อีเมล (E-Mail):	jirawatwongka@gmail.com, pungpungkung_boy20@hotmail.com
หนังสือเรียน (Text Book):	- เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - ห้องสมุดแผนกวิชา สาขาวิชาวิชาการท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม - เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (ทรงสมร กิตติวุฒิเวช) - ค็อกเทลร่วมสมัย มีอ็อกเทล ฟันซ์ ฉบับครู (เชษฐา – สุจินดา ใจใส) - โลกของไวน์ (เขียนโดย Rhie Won-Bok, แปลโดย นริศรา ไตรบุตร) - Bartender and Cocktails Classic (ชนบรรณ รักเจือเจริญ) - เครื่องดื่มในงานบริการ (รองศาสตราจารย์สิริพันธุ์ จุลรังคะ) - www.google.co.th - www.Cocktailthai.com - http://bbs.asiasoft.co.th - http://pirun.ku.ac.th

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องต้ม
2. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ได้
3. สามารถให้บริการเครื่องต้มได้
4. เจตคติที่ดีของงานอาชีพ งานบริการเครื่องต้มได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้มและการผสมเครื่องต้ม
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมเครื่องต้มและการบริการเครื่องต้มตามรูปแบบการบริการ
3. ผสมเครื่องต้มและบริการเครื่องต้มตามสูตรที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องต้มและการผสมเครื่องต้ม ประเภทของเครื่องต้ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องต้ม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา การจัดเตรียมในการบริการเครื่องต้ม การผสมเครื่องต้ม การให้บริการเครื่องต้ม และฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องต้ม การบริการเครื่องต้ม

สมรรถนะ (Competency)

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องต้มในโรงแรม
2. อธิบายความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้ม
3. ศึกษาเครื่องต้มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
4. ระบุเครื่องต้มประเภทที่มีแอลกอฮอล์
5. ปฏิบัติการผสมเครื่องต้มประเภทค็อกเทล
6. สาธิตการจัดเตรียมการให้บริการเครื่องต้มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน
7. แนะนำอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องต้ม

ทักษะ (Skills)

1. นักเรียนมีทักษะในการจำแนกประเภทของเครื่องต้มได้
2. นักเรียนมีทักษะในผสมเครื่องต้มตามสูตรมาตรฐานได้
3. นักเรียนมีทักษะในการออกแบบและตกแต่งปากแก้วได้

คุณธรรม

1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อตกลงของกลุ่ม
2. สนใจใฝ่รู้ รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
3. มนุษย์สัมพันธ์ดี ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้
4. เสียสละและมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัดไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
2. ปฏิบัติการจำแนกประเภทของเครื่องตัดได้
3. ปฏิบัติการผสมเครื่องตัดตามสูตรมาตรฐานได้
4. ผู้เรียนผ่านการประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.0 ขึ้นไป ร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค 60:40

ระหว่างภาค : 60

- | | |
|-------------------------|-----|
| 1. สอบกลางภาค | 20% |
| 2. เก็บสะสมระหว่างเรียน | 40% |

ปลายภาค : 40

- | | |
|---|-----|
| 1. สอบประมวลความรู้ภาคทฤษฎี | 20% |
| 2. เจตคติ (เวลาเรียน การแต่งกาย และความประพฤติ งานที่มอบหมาย) | 20% |

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

การจัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

1. บรรยายและให้นักเรียนทำการค้นคว้าจากหนังสือ และอินเทอร์เน็ต
2. ฝึกปฏิบัติการจำแนกประเภทและการผสมเครื่องตัด
3. มอบหมายงานปฏิบัติการผสมเครื่องตัดตามสูตรมาตรฐานและการออกแบบตกแต่งปากแก้ว
4. การสาธิตวิธีการผสมเครื่องตัดรูปแบบต่างๆ
5. การสอนทุกครั้งใช้ภาพนิ่ง Power Point และภาพเคลื่อนไหว สื่อของจริงประกอบการบรรยาย

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มศึกษาความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องตัดและทำการ

1. ผสมเครื่องตัดค็อกเทลตามสูตรมาตรฐาน โดยจับฉลากคนละ 2 สูตร
2. ผสมเครื่องตัดมี็อกเทล โดยจับฉลากคนละ 2 สูตร
3. ประดับและตกแต่งปากแก้วคนละ 1 ชิ้นงาน

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 - 74	3.0	การเรียนดี
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย
60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (Drinks and Mixed Drinks) เรียน 18 ครั้ง 54 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงาน อาหารและเครื่องดื่มในโรง แรม	- อธิบายเกี่ยวกับโครง สร้างและการดำเนินงาน ของฝ่ายอาหารและ เครื่องดื่ม - มอบหมายงานค้นคว้า ข้อมูลโครงสร้างการ บริหารบาร์ของโรงแรม และนำเสนอ	- หนังสือเรียน - Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง	เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับโครงสร้าง การบริหารงานของ ฝ่ายอาหารและ เครื่องดื่มได้
2	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงาน อาหารและเครื่องดื่มในโรง แรม	- อธิบายเกี่ยวกับแผนก บาร์ และประเภทของ บาร์เครื่องดื่ม - ให้นักเรียนแบบทดสอบ และกิจกรรมฝึก ทักษะ	- หนังสือเรียน - Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	บอกคำจำกัดความ ของบาร์ และระบุ ประเภทของบาร์ ต่างๆ ได้
3	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	- อธิบายเกี่ยวกับประ เภทของเครื่องดื่ม, คำ จำกัดความและประเภท ของสปิริต หรือลิเคอร์, การกำเนิดสุรา, ประโยชน์และโทษของ สุราเมรัย	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	จำแนกประเภทของ เครื่องดื่ม, อธิบาย แผนภูมิเครื่องดื่ม, ระบุประเภทของ ประเภทของเหล้า สปิริต/ลิเคอร์, สรุป การกำเนิดสุรา, บอก ประโยชน์ และโทษ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
					ของสุราเมรัยได้
4 - 5	เครื่องตีประเภทที่ไม่มี แอลกอฮอล์	- ให้นักเรียนศึกษาเครื่อง ตีที่ไม่มีแอลกอฮอล์ - อธิบายความหมายของ ชา จำแนกประเภทของ ชา พร้อมระบุสารประ กอบของใบชา - อธิบายความเป็นมา และสารประกอบของ เมลลิตกาแฟ	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	จำแนกประเภทของ เครื่องตีที่ไม่มี แอลกอฮอล์, อธิบาย ความหมายและจำ แนกประเภทของชา และกาแฟ, ระบุ สารประกอบของใบ ชาและเมลลิตกาแฟได้
6	เครื่องตีประเภทที่มี แอลกอฮอล์	- อธิบายเครื่องตีประ เภทดีเสิร์ท ไวน์ - แสดงลำดับขั้นตอนแสดง ขบวนการผลิตเหล้าไวน์ - บอกชนิดของเหล้าลิ เคอร์ - แสดงลำดับขั้นตอนการ ผลิตมอลท์ วิสกี้, เกรน วิสกี้ และวิสกี้ต่างๆไป	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง	อธิบายเครื่องตีประ เภทดีเสิร์ท ไวน์, แสดงลำดับขั้นตอน แสดงขบวนการผลิต เหล้าไวน์, บอกชนิด ของเหล้าลิเคอร์ และ แสดงลำดับขั้นตอน การผลิตมอลท์ วิสกี้, เกรน วิสกี้ และวิสกี้ ต่างๆไปได้
7 - 8	เครื่องตีประเภทที่มี แอลกอฮอล์	- อธิบายประเภทของ บรันดี, คอนยัค และอาร์ มายัค - อธิบายลักษณะ และ ประเภทของลิเคียวหรือ เหล้าหวาน - อธิบายลำดับกรรมวิธี การผลิต และหลักการ เก็บรักษาเบียร์ - อธิบายประเภท ตรา ยี่ห้อ และแหล่งผลิตแชม เปญ - อธิบายชื่อเครื่องตี	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	อธิบายประเภทของ บรันดี, คอนยัค และ อาร์มายัค, อธิบาย ลักษณะ และประเภท ของลิเคียวหรือเหล้า หวาน, อธิบายลำดับ กรรมวิธีการผลิต และ หลักการเก็บรักษา เบียร์, อธิบายประเภท ตรายี่ห้อ และแหล่ง ผลิตแชมเปญ, อธิบาย ชื่อเครื่องตีแอลกอ ฮอลล์ที่มีผู้นิยมตีมาจาก

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		แอลกอฮอล์ที่มีผู้นิยมดื่ม จากประเทศต่างๆ			ประเทศต่างๆ ได้
9	สอบวัดผลกลางภาค				
10	อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ ในการบริการเครื่องดื่ม	- อธิบายอุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ใช้ในการ บริการเครื่องดื่ม	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	อธิบายอุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ใช้ในการ บริการเครื่องดื่ม ประเภทต่างๆ ได้
11 - 12	เครื่องดื่มผสมประเภท ค็อกเทล และม็อกเทล	- อธิบายเกี่ยวกับความ หมายของค็อกเทล และ ม็อกเทล - อธิบายเครื่องดื่มที่ใช้ ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ - อธิบายความรู้เกี่ยวกับ หลักการผสมเครื่องดื่ม และข้อควรระวังในการ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - บอกข้อควรระวังใน การดื่มแอลกอฮอล์ - แนะนำสต็อกเหล้าพื้น ฐานที่ควรมีในบาร์เหล้า	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	อธิบายเกี่ยวกับความ หมายของค็อกเทล และ ม็อกเทลได้, อธิบายเครื่องดื่มที่ใช้ ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ ได้, อธิบายความรู้ เกี่ยวกับหลักการผสม เครื่องดื่ม และข้อควร ระวังในการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ได้, บอก ข้อควรระวังในการดื่ม แอลกอฮอล์ได้และ สามารถแนะนำสต็อก เหล้าพื้นฐานที่ควรมี ในบาร์เหล้าได้
13	การผสมเครื่องดื่มประเภท ม็อกเทล และค็อกเทล	- อธิบายการผสมค็อกเทล และม็อกเทลรูปแบบต่างๆ (การเขย่า, การบด, การ ริน, การคน และการปั่น) - อธิบายพร้อมสาธิตการ ตกแต่งปากแก้ว	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง	อธิบายการผสมค็อก เทล และม็อกเทล รูปแบบต่างๆ ได้ (การ เขย่า, การบด, การริน, การคน และการปั่น), ทำตกแต่งปากแก้วได้
14	การผสมเครื่องดื่มประเภท ม็อกเทล	- สาธิตวิธีการผสมเครื่อง ดื่มประเภทม็อกเทล - นักเรียนผสมเครื่องดื่ม ม็อกเทลตามสูตรที่ครู กำหนดให้ โดยการจับ	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง	นักเรียนผสมเครื่องดื่ม ม็อกเทล พร้อมตกแต่ง ปากแก้วได้

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
		ฉลาก พร้อมตกแต่งปากแก้ว			
15	การผสมเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล	- สาธิตวิธีการผสมเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล - นักเรียนผสมเครื่องดื่มค็อกเทลตามสูตรที่ครูกำหนดให้ โดยการจับฉลาก พร้อมตกแต่งปากแก้ว	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง	นักเรียนผสมเครื่องดื่มค็อกเทล พร้อมตกแต่งปากแก้วได้
16	หน้าที่ ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม	- อธิบายหน้าที่ ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม	- หนังสือเรียน - Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ชิ้นงานที่ส่ง - แบบทดสอบ	- บอกหน้าที่ ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม
17	การผสมค็อกเทลสูตรใหม่	- ประเมินผลการพัฒนาสูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน (จำลองสถานการณ์การแข่งขันบาร์เทนเดอร์)	สื่อของจริง	ชิ้นงานที่ส่ง, ประเมินตามสภาพจริง	- ผสมเครื่องดื่มจากการพัฒนาตำรับเครื่องดื่มมาตรฐานได้
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา : PPA	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามที่กำหนด

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (Drinks and Mixed Drinks)

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

- C (Construction) คือ ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง
- I (Interaction) คือ ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย
- P (Physical Participation) คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย
- P (Process Learning) คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่นกระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหากระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ
- A (Application) คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ผดุง นนประสาท)

หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงดังเสนอ

อื่น ๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายศรากร บุญปลั่ง)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

อื่น ๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

...../...../.....



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัส 2702 - 2007

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

นายจิรวัฒน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ