

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2701 - 2114
ชื่อวิชา :	เครื่องดื่มเพื่อการค้า (Commercial Beverage)
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 พุธ 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):	-
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับงานเครื่องดื่มเพื่อการค้า - www.google.co.th - www.Cocktailthai.com

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจประเภทของเครื่องตัดมียอดนิยม
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตัดเพื่อการค้า
3. สามารถจัดทำและดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อการค้า
4. สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายและการจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องตัดเพื่อการค้า
2. จัดทำและดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อการค้า
3. จัดจำหน่าย โฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องตัดเพื่อการค้า ประเภทของเครื่องตัดที่นิยม การเลือกใช้วัสดุตัด เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อการค้า การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องตัด ขนมและอาหารว่าง การให้บริการและฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตัดเพื่อการค้า

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. แสดงความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของเครื่องตัดเพื่อการค้า
2. แสดงความรู้ ความเข้าใจประเภทของเครื่องตัดมียอดนิยม
3. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตัดเพื่อการค้า
4. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการจัดทำและดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อการค้า
5. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย จัดจำหน่าย โฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการ

ทักษะ

1. มีทักษะในการจัดทำและดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อการค้า
2. มีทักษะในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตัดเพื่อการค้า
3. มีทักษะในการจัดเก็บ รักษา อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละประเภท
4. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย จัดจำหน่าย โฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการ

คุณธรรม

มีระเบียบวินัยที่ดีในการเรียน มีไหวพริบ เฉลียวฉลาด ความละเอียดรอบคอบ ความรับผิดชอบ ความใส่ใจในการเรียนรู้ ดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ มีจรรยาบรรณ ซื่อสัตย์ มีกิจนิสัย และมีเจตคติที่ดีในการปฏิบัติงาน

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของเครื่องตัดเพื่อการค้าได้
2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตัดเพื่อการค้าได้

- ผู้เรียนสามารถจัดทำและดัดแปลงเครื่องตี้มเพื่อการค้าได้
- ผู้เรียนสามารถรู้วิธีการจัดเก็บ รักษา อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละประเภทได้
- ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย จัดจำหน่าย โฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการได้
- ผู้เรียนร้อยละ 80 ผ่านการประเมินในระดับคะแนน 2.0 ขึ้นไป

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค 60:40

ระหว่างภาค : 60

- | | |
|------------------------------------|-----|
| 1. แบบทดสอบ | 10% |
| 2. สอบกลางภาค | 20% |
| 3. เก็บสะสมระหว่างภาค (ปฏิบัติงาน) | 30% |

ปลายภาค : 40

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

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

จัดการเรียน การสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

- บรรยาย และให้ผู้เรียนทำการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต
- ฝึกปฏิบัติการคิดและดัดแปลงเครื่องตี้มเพื่อการจัดจำหน่าย
- มอบหมายงานปฏิบัติในการจัดทำและดัดแปลงเครื่องตี้มเพื่อการจัดจำหน่าย
- ใช้สื่อ เช่น ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ปฏิบัติงานการเป็นผู้ประกอบการบรรยาย

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มศึกษาความรู้เกี่ยวกับเครื่องตี้มเพื่อการค้า จัดทำและดัดแปลงเครื่องตี้มเพื่อการค้า

- ระดมความคิดและดัดแปลงเครื่องตี้มเพื่อการจัดจำหน่าย
- คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์
- ทำการจัดจำหน่ายพร้อมกับการบริการ

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

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

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

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : เครื่องดื่มเพื่อการค้า (Commercial beverage) เรียน 18 ครั้ง 54 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
1	หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ หลักการของเครื่องดื่มเพื่อการค้า - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายเกี่ยวกับหลัก การของเครื่องดื่มเพื่อ การค้า	-Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริง - งานที่ส่ง	- เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับหลักการของ เครื่องดื่มเพื่อการค้า - ความพร้อมของผู้ เรียน
2	หน่วยที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่ ไม่มีแอลกอฮอล์ - ให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่ม เติมในเรื่องของประ เภทของเครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์	-Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริง - งานที่ส่ง	- เข้าใจและอธิบาย เกี่ยวกับเครื่องดื่ม และประเภทของ เครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์ - ความพร้อมของผู้ เรียน
3	หน่วยที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (ต่อ) - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- นำเสนองานในหัวข้อ ประเภทของเครื่องดื่มที่ ไม่มีแอลกอฮอล์	-Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริง - ผลงานที่ส่ง	- สามารถอธิบายและ บอกถึงประเภทของ เครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์แต่ละ ประเภทได้ - ความพร้อมของผู้ เรียน
4	หน่วยที่ 3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์ - ให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่ม เติมในเรื่องของประ เภทของเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์	-Power Point -สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - งานที่ส่ง	- สามารถอธิบายและ บอกถึงประเภทของ เครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์แต่ละ ประเภทได้ - ความพร้อมของผู้ เรียน
5	หน่วยที่ 3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (ต่อ) - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- นำเสนองานในหัวข้อ ประเภทของเครื่องดื่มที่ มีแอลกอฮอล์	-Power Point -สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ผลงานที่ส่ง	- สามารถอธิบายและ บอกถึงประเภทของ เครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์แต่ละ ประเภทได้ - ความพร้อมของผู้ เรียน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
					เรียน
6	หน่วยที่ 4 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องตีผสม - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องตีผสม - ให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมในเรื่องของประเภทของเครื่องตีผสม	-Power Point	- ประเมินตามสภาพจริง - งานที่ส่ง	- สามารถอธิบายและบอกถึงประเภทของเครื่องตีผสมแต่ละประเภทได้
7	หน่วยที่ 4 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องตีผสม (ต่อ) - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- นำเสนองานในหัวข้อประเภทของเครื่องตีผสม	-Power Point	- ประเมินตามสภาพจริง - ผลงานที่ส่ง	- สามารถอธิบายและบอกถึงประเภทของเครื่องตีผสมแต่ละประเภทได้ - ความพร้อมของผู้เรียน
8	หน่วยที่ 5 เครื่องตีผสมยอดนิยมในไทย - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- ให้ศึกษาค้นคว้าในเรื่องของเครื่องตีผสมที่นิยมในประเทศไทย	-Internet	- ประเมินตามสภาพจริง - ผลงานที่ส่ง	- รู้ถึงเครื่องตีผสมที่เป็นที่นิยม - ความพร้อมของผู้เรียน
9	สอบวัดผลกลางภาค				
10	หน่วยที่ 6 การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตีผสมเพื่อการค้า - ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตีผสมเพื่อการค้า - ให้ทำการค้นคว้าเกี่ยวกับหน้าที่และประโยชน์ของอุปกรณ์นั้นๆ	-Power Point -สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - งานที่ส่ง	- เข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องใช้ และการจัดเตรียม - ระบุชื่อเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องตีผสม - ความพร้อมของผู้เรียน
11	หน่วยที่ 7 การจัดทำและดัดแปลง - เครื่องตีผสมเพื่อการค้า	- มอบหมายงานระดมความคิดออกแบบการจัดทำและดัดแปลงเครื่องตีผสมใหม่ๆ ในการจัดทำจำหน่าย	-Power Point -Video	- ประเมินตามสภาพจริง	- ได้ความคิดในการออกแบบเรื่องตีผสมรสชาติใหม่รวมทั้งบอกวิธีการผสมเครื่องตีผสมตามขั้นตอนได้
13	- ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องตีผสมอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบาย สาธิตวิธีการทำลงมือปฏิบัติจริง	-สื่อของจริง	- ผลงานที่ส่ง	- ตกแต่งปากแก้ว

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		- สาธิตและปฏิบัติวิธี การตกแต่งปากแก้ว			ตามตำรับเครื่องดื่ม - ความพร้อมของผู้ เรียน
14	หน่วยที่ 8 การคำนวณต้นทุน การ กำหนดราคาขาย และการวางแผนการ จัดจำหน่าย - ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการผสม เครื่องดื่มอย่างน้อย 5 คำ	- อธิบายถึงการคำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคา ขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์และการ วางแผนการจัดจำหน่าย เครื่องดื่ม	-Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริงจาก การปฏิบัติ	- รู้และเข้าใจถึงการ คำนวณต้นทุน การ กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชา สัมพันธ์และการวาง แผนการจัดจำหน่าย - ความพร้อมของผู้ เรียน
15	หน่วยที่ 8 การคำนวณต้นทุน การ กำหนดราคาขาย และการวางแผนการ จัดจำหน่าย (ต่อ)	- ช่วยกันทำการสรุป รายละเอียดความก้าว หน้าของการดำเนินงาน การวางแผนการจัด จำหน่ายเครื่องดื่ม	-	- ประเมินตาม สภาพจริงจาก การปฏิบัติ	- รู้ถึงวิธีการวางแผน การจัดจำหน่าย เครื่องดื่ม - ความพร้อมของผู้ เรียน
16 17	หน่วยที่ 9 การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม - ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพร จริง - ประเภทสูตรตำรับใหม่ๆ จริง - สรุปผลการขายและทบทวนความรู้	- ให้ผู้เรียนทำการจำ หน่ายขายเครื่องดื่ม ประเภทเครื่องดื่ม สมุนไพรให้กับลูกค้า พร้อมทั้งบริการ - ให้ผู้เรียนทำการจำ หน่ายขายเครื่องดื่ม ประเภทสูตรตำรับใหม่ๆ ให้กับลูกค้าพร้อมทั้ง บริการ - สรุปผลการขาย คิด คำนวณต้นทุน กำไร นำเสนอและทบทวน ความรู้พร้อมบอกแนว ข้อสอบปลายภาค	-ลงมือปฏิบัติ จริง -Power Point	- ประเมินตาม สภาพจริงจาก การปฏิบัติ	- สามารถขายเครื่อง ดื่มได้ - ความพร้อมของผู้ เรียน - ความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการขาย
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐาน รายวิชา : PPA	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประ เมินผลตามที่กำหนด

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา: การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

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

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ธิดา นนประสาท)

หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม

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

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงดังเสนอ

อื่น ๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(ดร. ศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

อื่น ๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางยปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

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



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา เครื่องดื่มเพื่อการค้า รหัส 2701 2114

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

นายจิรวัดน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ