

## ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๗  
(Beverages and Mixing)
๒. สภาพรายวิชา ทักษะวิชาชีพเฉพาะ  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
๓. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๓
๔. รายวิชาพื้นฐาน .....
๕. เวลาศึกษา ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๓ ชั่วโมง  
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๘๐ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด  
๑๖ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
๖. จำนวนหน่วยกิต ๒ (๑-๒-๓) หน่วยกิต
๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา
๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม
  ๒. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้
  ๓. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
  ๔. มีเจตคติที่ดีของงานอาชีพ และงานบริการเครื่องดื่มได้
๘. คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา การจัดเตรียมในการบริการเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม การให้บริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มการบริการเครื่องดื่ม

## การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	<b>บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</b> ๑. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๒. การดำเนินของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์ ๓. แผนกบาร์	๒	๔
๒. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	<b>บทที่ ๒ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม</b> ๑. ประเภทเครื่องดื่ม ๒. คำจำกัดความของสปิริต ( Spirit ) หรือลิเคอร์ ( Liquor ) ๓. ประเภทของเหล้าสปิริต ( Spirit ) หรือลิเคอร์ ( Liquor ) ๔. การกำเนิดสุรา ๕. ประโยชน์และโทษของสุรา ๖. ฝึกปฏิบัติทำเครื่องดื่ม soft drinks ๖.๑ น้ำดอกอัญชัน ( The butterfly pea ) ๖.๒ น้ำเก๊กฮวย ( The chrysanthemum tea )	๒	๔
๓. เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม	<b>บทที่ ๓ เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม</b> ๑. น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ ( Syrup and Every Kind of juice ) ๒. น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน ๓. กาแฟ ( Coffee ) ๓.๑ ฝึกปฏิบัติการชงคาปูชิโน่ ร้อน - เย็น ๓.๒ ฝึกปฏิบัติการชงชาเขียวเย็น ๓.๓ ฝึกปฏิบัติการชงชาไทยเย็น ๔. สอบปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม Soft drinks	๒	๔
๔. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	<b>บทที่ ๔ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์</b> ๑. ดีเสิร์ตไวน์ ( Dessert Wine ) ๒. แอปเพอริทีฟ และสเปเชียล แอปเพอริทีฟ ( Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif ) ๓. เหล้าลิเคอร์ ( Group of Liquor ) ๔. บรันดี้ คอนยัค และอาร์มานยัค ( Group of Brandy Cognac Armarnac ) ๕. ลิเคียวหรือเหล้าหวาน Liqueur or Sweetened Sprit ) ๖. เปียร์ แชมเปญ ไวน์ ๗. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อื่นๆ ๘. ฝึกปฏิบัติการทำม็อคเทล (โมจิโต้ Mojito )	๒	๔

<p>๕. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ ๕ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. อุปกรณ์และของที่ควรมีในบาร์</li> <li>๒. แก้ว</li> <li>๓. เครื่องเขย่าค็อกเทลและที่กรอง ( cocktail Shaker and Strainer )</li> <li>๔. ที่ตวงเหล้า</li> <li>๕. เครื่องมือบดและตัดผลไม้</li> <li>๖. อุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ</li> <li>๗. ของตกแต่งเพื่อความสวยงาม</li> <li>๘. ฝึกปฏิบัติการทำม็อกเทล (ฟรุตฟันซ์)</li> </ol>	๑	๒
<p>๖. เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและมีม็อกเทล</p>	<p>บทที่ ๖ เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและมีม็อกเทล</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ความหมายของค็อกเทล</li> <li>๒. เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ</li> <li>๓. ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มที่มีในแอลกอฮอล์</li> <li>๔. ข้อควรระวังในการดื่มแอลกอฮอล์</li> <li>๕. สต็อกเหล้าพื้นฐานที่ควรมีในบาร์เหล้า</li> <li>๖. ฝึกปฏิบัติการทำม็อกเทล บลูฮาวาย</li> </ol>	๒	๔
<p>๗. การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน</p>	<p>บทที่ ๗ การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. งานบริการในบาร์</li> <li>๒. การเปิดและปิดบาร์</li> <li>๓. การเสิร์ฟไวน์</li> <li>๔. หน้าที่ของพนักงานบริการเครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมต)</li> <li>๕. เทคนิคการบริการเครื่องดื่มในงานปาร์ตี้</li> <li>๖. จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม</li> <li>๗. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำมะม่วงปั่น (สมูทตี้)</li> <li>๘. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำแตงโมปั่น (สมูทตี้)</li> <li>๙. สอบปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม</li> </ol>	๒	๔

## จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	<b>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</b> ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๒. อธิบายการดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์ ในโรงแรมได้ ๓. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ	๒	๔
๒	<b>๒. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม</b> ๑. จำแนกประเภทของเครื่องดื่มได้ ๒. อธิบายคำจำกัดความของสปิริต หรือลิเคอร์ ๓. บอกที่มาของการกำเนิดสุราได้ ๔. วิเคราะห์ประโยชน์และโทษของสุราได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อดทน	๒	๔
๓	<b>๓. เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม</b> ๑. ยกตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมได้ ๒. บอกที่มาของชาได้ ๓. จำแนกประเภทของชาได้ ๔. อธิบายสารประกอบของเมล็ดกาแฟ ๕. แสดงความรู้ทักษะเกี่ยวกับการชงชา กาแฟ และเครื่องดื่มที่กำหนดให้ได้ ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อดทน	๒	๔
๔	<b>๔. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์</b> ๑. อธิบายเครื่องดื่มประเภทดีสิร์ท ไวน์ ได้ ๒. อธิบายเรื่องเหล้าที่ดื่มก่อนอาหารประเภทแอฟเพอริทิฟ สเปนเซียล และแอฟเพอริทิฟได้ ๓. บอกชนิดของเหล้าลิเคอร์ได้ ๔. บอกลักษณะและประเภทของลิเคียวหรือเหล้าหวานได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้	๒	๔
๕	<b>๕. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม</b> ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้เรียกชื่ออุปกรณ์ ๒. สามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ๓. อธิบายหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๔. อธิบายหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๒
๖	<b>๖. เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล</b> ๑. อธิบายเกี่ยวกับความหมายของ ค็อกเทล และ ม็อกเทล ได้ ๒. บอกชื่อเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆได้ อย่าง ถูกต้อง ๓. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักผสมเครื่องดื่ม และข้อควรระวังในเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้	๒	๔

	<p>๔. บอกข้อควรระวังในการตี้มแอลกอฮอล์</p> <p>๕. แนะนำเหล้าพื้นฐานที่ควรมีในบาร์เหล้าได้</p> <p>๖. ปฏิบัติขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม ค็อกเทล ได้</p> <p>แสดงความรู้การทำม็อคเทลได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- โมจิโต้</li> <li>- ฟรุตฟันซ์</li> <li>- บลูฮาวาย</li> </ul>		
๗	<p>๗. การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน</p> <p>๑. อธิบายขั้นตอนการเปิดและปิดบาร์ได้</p> <p>๒. ปฏิบัติการเสิร์ฟไวน์ตามขั้นตอนได้</p> <p>๓. แสดงความรู้ขั้นตอนในการจัดเตรียมก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม</p> <p>๔. บอกลำดับขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มได้</p> <p>๕. ปฏิบัติการทำความสะอาดแก้วได้ตามลำดับขั้นตอน</p> <p>๖. บอกจรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่มได้</p> <p>๗. ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา</p> <p>๘. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบมีความสามัคคี</p>	๒	๔

## การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๗ หน่วย แยกได้ ๗ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

### ๑. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา ๑๐๐ คะแนนดังนี้

๑.๑ ผลงานที่มอบหมาย ๓๐ คะแนน หรือร้อยละ ๓๐

๑.๒ พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) ๒๐ คะแนน หรือร้อยละ ๒๐

๑.๓ การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) ๕๐ คะแนน หรือร้อยละ ๕๐ โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

### ๒. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

๒.๑ คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐

๒.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

๒.๓ ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

### ๓. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

๓.๑ พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ ๒ ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนน F

๓.๒ ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๕ - ๗๙	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๐ - ๗๔	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๖๙	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๖๔	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๕ - ๕๙	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ - ๕๔	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	ได้ระดับคะแนน F

## ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน  ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	๕	๒	๒	๑	-	-
๒	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๕	๒	๒	๑	-	-
๓	เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม	๑๐	๓	๓	๓	๑	-
๔	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	๗	๓	๒	๑	๑	-
๕	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม	๘	๓	๓	๑	๑	-
๖	เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล	๑๐	๓	๓	๓	๑	-
๗	การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน	๕	๒	๒	๑	-	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๕	๑๗	๑๑	๔	-
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

## กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๓	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๑. การดำเนินของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์ ๒. แผนกบาร์	
๒	-	๔ - ๖	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ๑. ประเภทเครื่องดื่ม ๒. คำจำกัดความของสปิริต ( Spirit ) หรือลิเคอร์ ( Liquor ) ๓. การกำเนิดสุรา ๔. ประโยชน์และโทษของสุรา	
๓	-	๗ - ๙	เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม ๑. น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ ( Syrup and Every Kind of juice ) ๒. น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน ๓. กาแฟ ( Coffee ) ๔. ชา ( Tea )	
๔	-	๑๐ - ๑๒	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ๑. ดีเสิร์ท ไวน์ ( Dessert Wine ) ๒. แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ ( Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif ) ๓. เหล้าลิเคอร์ ( Group of Liquor ) ๔. บรั่นดี คอนยัค และอาร์มานยัค ( Group of Brandy ) ๕. ลิเคียวหรือเหล้าหวาน Liqueur or Sweetened Spirit ) ๖. เบียร์ แชมเปญ ไวน์ ๗. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อื่นๆ	
๕	-	๑๓ - ๑๕	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม - น้ำดอกอัญชัน ( The butterfly pea )	
๖	-	๑๖ - ๑๘	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม - น้ำเก๊กฮวย	
๗	-	๑๙ - ๒๑	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม - น้ำมะม่วงปั่น สมูทตี้	
๘	-	๒๒ - ๒๔	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม - น้ำแตงโมปั่น สมูทตี้	
๙	-	๒๕ - ๒๗	<b>สอบกลางภาค</b>	
๑๐	-	๒๘ - ๓๐	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม ๑. อุปกรณ์และของที่ควรมีในบาร์ ๒. แก้ว ๓. เครื่องเขย่าค็อกเทลและที่กรอง ( cocktail Shaker and	



			Strainer ) ๔. ที่ตวงเหล้า ๕. เครื่องมือบดและตัดผลไม้ ๖. อุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ ๗. ของตกแต่งเพื่อความสวยงาม	
๑๑	-	๓๑ - ๓๓	เครื่องตีมผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล ๑. ความหมายของค็อกเทล ๒. เครื่องตีมที่ใช้ตีมในช่วงเวลาต่างๆ ๓. ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องตีมที่มีในแอลกอฮอล์ ๔. ข้อควรระวังในการตีมแอลกอฮอล์ ๕. สต็อกเหล้าพื้นฐานที่ควรมีในบาร์เหล้า	
๑๒	-	๓๔ - ๓๖	การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องตีมและหลักการปฏิบัติของพนักงาน ๑. งานบริการในบาร์ ๒. การเปิดและปิดบาร์ ๓. การเสิร์ฟไวน์ ๔. หน้าที่ของพนักงานบริการเครื่องตีม (บาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมต) ๕. เทคนิคการบริการเครื่องตีมในงานปาร์ตี้ ๖. จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องตีม	
๑๓	-	๓๗ - ๓๙	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีม - คาปูชิโน่ ร้อน - เย็น - ชาเขียว - ชาไทย	
๑๔	-	๔๐ - ๔๒	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีม - โมจิโต้	
๑๕	-	๔๓ - ๔๕	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีม - ฟรุตฟันช์	
๑๖	-	๔๖ - ๔๘	ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตีม - บลูฮาวาย	
๑๗	-	๕๐ - ๕๒	<b>สอบปลายภาค</b>	

## บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

อัญชลี ดุสิตสุทธิรัตน์ และคณะ . การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท พัฒนาการวิชาการ (๒๕๓๕) จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๘ .

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม.กรุงเทพฯ : บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)

ทรงสมร กิตติวุฒิเวช. เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์วังอักษร, ๒๕๕๖.