

ลักษณะรายวิชา

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. รหัสและชื่อวิชา | เครื่องดื่มตามสมัยนิยม รหัสวิชา 307012016
(Modern Drinks) |
| 2. สภาพรายวิชา | ทักษะวิชาชีพเฉพาะ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) |
| 3. ระดับรายวิชา | ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1 |
| 4. รายวิชาพื้นฐาน | |
| 5. เวลาศึกษา | ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 4 ชั่วโมง
ตลอด 16 สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน) |
| 6. จำนวนหน่วยกิต | 3 (2 - 2 - 0) หน่วยกิต |
| 7. จุดมุ่งหมายรายวิชา | <ol style="list-style-type: none"> 1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 2. สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ ใช้เครื่องมือในการทำเครื่องดื่มและตกแต่งเครื่องดื่มตามสมัยนิยมได้ 3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการศึกษาและการปฏิบัติงาน 4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มตามสมัยนิยมในสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่เพื่อสนองความต้องการของลูกค้า |
| 8. คำอธิบายรายวิชา | <p>ประมวลและจัดการความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มตามสมัยนิยม วิธีการผสมเครื่องดื่ม ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเครื่องดื่ม การทำความสะอาดและการดูแลรักษาอุปกรณ์ รายการเครื่องดื่ม ส่วนผสม วัตถุดิบ การตกแต่ง ผสมเครื่องดื่มและตกแต่งตามรายการที่กำหนด สร้างสรรค์เครื่องดื่มเพื่อสนองความต้องการของลูกค้า คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการส่งเสริมการขาย ฝึกปฏิบัติการผสมและตกแต่งเครื่องดื่มตามสมัยนิยม</p> |

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม 1) ประเภทของเครื่องดื่ม 2) คำจำกัดความของ Spirit หรือ Liquor 3) การกำเนิดสุรา 4) ประโยชน์และโทษของการดื่มสุรา	4	4
2. ประเภทของเครื่องดื่มที่นิยมในปัจจุบัน	บทที่ 2 ประเภทเครื่องดื่มที่นิยมในปัจจุบัน 1) เครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ โกโก้ อิตาเลียนโซดา 2) เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3) เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม 4) เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ผสม	4	4
3. อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม	บทที่ 3 อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม 1) อุปกรณ์ประเภทเครื่องแก้ว 2) เครื่องมือบดหรือตักผลไม้ 3) อุปกรณ์เครื่องมืออื่น ๆ 4) ของตกแต่งเพื่อความสวยงาม	4	4
4. การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีการทำเครื่องดื่ม สมัยนิยม	บทที่ 4 การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) หลักการใช้แก้วประเภทต่าง ๆ 2) หลักการตวง 3) วิธีการทำเครื่องดื่ม 4) หลักการตกแต่งเครื่องดื่ม 5) วิธีการตกแต่งเครื่องดื่ม 6) วิธีการทำของตกแต่งปากแก้ว	4	4
	สอบกลางภาค	2	2
5. การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม	บทที่ 5 การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม 1) การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย	4	4

โฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่าย เครื่องดื่ม	2) การรายงานการขาย 3) การประชาสัมพันธ์และโฆษณาออนไลน์		
6. ปฏิบัติการ ทำเครื่องดื่ม ตามสมัยนิยม	บทที่ 6 การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มประเภท กาแฟ 2) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มประเภท ชา 3) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสม มีอคเทล 4) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มค็อกเทล whisky base 5) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มค็อกเทล gin base 6) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มค็อกเทล Vodka base 7) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มค็อกเทล Rum base 8) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล Special Cocktail	12	12
	สอบปลายภาค	2	2

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม 1) บอกประเภทของเครื่องดื่ม 2) อธิบายคำจำกัดความของ Spirit หรือ Liquor 3) บอกการกำเนิดสุรา 4) บอกประโยชน์และโทษของการดื่มสุรา 5) ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบแสดงพฤติกรรม ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	4	4
2	2. ประเภทเครื่องดื่มที่นิยมในปัจจุบัน 1) ยกตัวอย่างเครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ โกโก้ อิตาลีเลียนโซดา 2) ยกตัวอย่างและอธิบายวิธีการทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3) บอกเครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม 4) บอกเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ผสม 5) ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวบล้อม	4	4
3	3. อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม 1) บอกอุปกรณ์ประเภทของแก้วในการทำเครื่องดื่ม 2) แสดงวิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องมือบดหรือตักผลไม้ 3) บอกอุปกรณ์เครื่องมืออื่น ๆ ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม 4) บอกอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำของตกแต่งปากแก้ว 5) ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวบล้อม	4	4
4	4. การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่งวิธีการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) อธิบายหลักการใช้แก้วประเภทต่าง ๆ กับเครื่องดื่มแต่ละประเภท 2) แสดงวิธีการตวงวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม 3) อธิบายวิธีการทำเครื่องดื่ม	10	10

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
	4) อธิบายหลักการตกแต่งเครื่องดื่ม 5) ยกตัวอย่างวิธีการตกแต่งเครื่องดื่ม 6) แสดงวิธีการทำของตกแต่งปากแก้ว 7) ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษา สิ่งแวดล้อม		
5	สอบกลางภาค	2	2
6	6. การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การ จัดจำหน่ายเครื่องดื่ม 1) แสดงวิธีการคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย 2) แสดงการรายงานการขาย 3) บอกวิธีการประชาสัมพันธ์และโฆษณาออนไลน์	4	4
7	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) แสดงการทำเครื่องดื่มประเภท กาแฟ คาปูชิโน่ 2) แสดงการทำเครื่องดื่มประเภท มังละ ชาเขียว ชาไทย 3) แสดงการทำเครื่องดื่มผสม อิตาเลียนโซดา 4) แสดงการทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ น้ำเต้าหู้ 5) แสดงการทำเครื่องดื่มสมุนไพร น้ำอัญชัน น้ำเก๊กฮวย 6) แสดงการทำเครื่องดื่มสมุนไพร น้ำมะกรูด น้ำกระเจียว 7) แสดงการทำเครื่องดื่มผสม ม็อคเทล ฟันช์ 8) แสดงการทำเครื่องดื่มผสม ม็อคเทล ฟรุตฟันช์ 9) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล SINGAPORE SLING 10) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล บลูฮาวาย 11) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล PINK LADY 12) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล ฟีน่าโคลาดา 13) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล ALEXANDER 14) แสดงการทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล EVER GREEN	12	12
	สอบปลายภาค	2	2

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 6 หน่วย แยกได้ 6 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วนโดย
แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้

- 1.1 ผลงานที่มอบหมาย 30 คะแนน หรือร้อยละ 30
- 1.2 พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) 20 คะแนน
หรือร้อยละ 20
- 1.3 การทดสอบ (สอบกลางภาคและปลายภาค) 50 คะแนน หรือร้อยละ 50

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

- 2.1 คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50
- 2.2 มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80
- 2.3 ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

- 3.1 พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนน F
- 3.2 ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 75 – 79	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 70 – 74	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 65 – 69	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 60 – 64	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 55 – 59	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 50 – 54	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ข้อบเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดัด	5	2	2	1	-	-
2	ประเภทของเครื่องดัดที่นิยมในปัจจุบัน	5	2	2	1	-	-
3	อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดัด	5	2	1	1	1	-
4	การเลือกใช้วัสดุติดเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีการทำเครื่องดัดตามสมัยนิยม	5	2	1	1	1	-
5	การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดัด	5	2	2	1	-	-
6	การปฏิบัติการทำเครื่องดัดตามสมัยนิยม	30	10	10	5	5	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	50	20	18	10	7	-
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	30					
ค	คะแนนจิตพิสัย	20					
	รวมทั้งสิ้น	100					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	-	1 – 4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม 1) ประเภทของเครื่องดื่ม 2) คำจำกัดความของ Spirit หรือ Liquor	
2	-	5 – 8	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม 3) การกำเนิดสุรา 4) ประโยชน์และโทษของการดื่มสุรา	
3	-	9 - 12	ประเภทเครื่องดื่มที่นิยมในปัจจุบัน 1) เครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ โกโก้ อิตาเลียนโซดา 2) เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	
4	-	13 – 16	ประเภทเครื่องดื่มที่นิยมในปัจจุบัน 3) เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม 4) เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ผสม	
5	-	17 – 20	อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม 1) อุปกรณ์ประเภทเครื่องแก้ว 2) เครื่องมือบดหรือตักผลไม้	
6	-	21 – 24	อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม 3) อุปกรณ์เครื่องมืออื่น ๆ 4) ของตกแต่งเพื่อความสวยงาม	
7	-	25 – 28	การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) หลักการใช้แก้วประเภทต่าง ๆ 2) หลักการตวง 3) วิธีการทำเครื่องดื่ม	
8	-	29 – 32	การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 4) หลักการตกแต่งเครื่องดื่ม 5) วิธีการตกแต่งเครื่องดื่ม 6) วิธีการทำของตกแต่งปากแก้ว	
9	-		สอบกลางภาค	
10	-	33 – 36	การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม	

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
			1) การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย	
11	-	37 – 40	การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม 2) การรายงานการขาย 3) การประชาสัมพันธ์และโฆษณาออนไลน์	
12	-	41 – 44	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 1) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มประเภท กาแฟ คาปูชิโน่ 2) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มประเภท มังคะ ชาเขียว ชาไทย	
13	-	45 – 48	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 3) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสม อิตาเลียนโซดา 4) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ น้ำเต้าหู้	
14	-	49 – 52	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 5) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มสมุนไพร น้ำอัญชัน น้ำเก๊กฮวย 6) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มสมุนไพร น้ำมะกรูด น้ำกระเจียว	
15	-	53 – 56	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 7) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสม ม็อคเทล ฟันช์ 8) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสม ม็อคเทล ฟรุตฟันช์ 9) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล SINGAPORE SLING 10) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล บลูฮาวาย	
16	-	57 – 60	การปฏิบัติการทำเครื่องดื่มตามสมัยนิยม 11) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล PINK LADY 12) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล ฟิน่าโคลาดา 13) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล ALEXANDER 14) ปฏิบัติทำเครื่องดื่มผสมค็อกเทล EVER GREEN	
17	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

RinS CookBook .วิธีการทำน้ำเต้าหู้.สืบค้นจาก <https://cooking.kapook.com/view124576.html>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2566

Fit Food. วิธีการทำน้ำมะกรูด. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=pl87Md2Jkr0>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2566

พิพัฒน์ พงษ์พล. การผสมเครื่องต้ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ , พิมพ์ครั้งที่ 2 พ.ศ.
2551.

ทรงสมร กิตติวุฒิเวช. เครื่องต้มและการผสมเครื่องต้ม. กรุงเทพฯ : บริษัท วังอักษร จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ 3
พ.ศ. 2558.

ศรีสมร คงพันธุ์. ตำราอาหาร คาวหวาน . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ แสงแดด จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ 20 พ.ศ.
2553.

สำนักพิมพ์ แสงแดด จำกัด. น้ำผลไม้และเครื่องต้มผสม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ แสงแดด จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ 7 พ.ศ.2550.