



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๕๒๗๓๐๗ วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย  
นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์  
สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
<p>๑.</p> <p>.....</p> <p>(นางปติญา มังคละคีรี)</p> <p>หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p>	<input type="checkbox"/>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>๒.</p> <p>.....</p> <p>(นายสุจิน สุณีย์)</p> <p>รองคณบดีฝ่ายวิชาการ</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p>	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ <p>.....</p> <p>.....</p>		

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๗ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๘

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์  
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

## รายละเอียดของรายวิชา

### สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

### หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

<b>๑.รหัสและชื่อรายวิชา</b> ๑๐๕๒๗๓๐๗ วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (Beverages and Mixing)
<b>๒.จำนวนหน่วยกิต</b> ๒ หน่วยกิต ๒(๑-๒-๓)
<b>๓.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา</b> <b>๓.๑ หลักสูตร</b> ประกาศนียบัตรวิชาชีพ <b>๓.๒ ประเภทของรายวิชา</b> หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน
<b>๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</b> นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์
<b>๕.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน</b> ภาคการศึกษาที่ ๑ ระดับชั้นปวช. ๓
<b>๖.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)</b> ไม่มี
<b>๗.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน</b> ไม่มี
<b>๘.สถานที่เรียน</b> ห้องปฏิบัติ ๒ สาขาวิชาการโรงแรม
<b>๙.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด</b> -

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๗ วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม จำนวน ๒ หน่วยกิต ชั้น ปวช.๓  
สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(๔๐)	ด้านจิตพิสัย(๒๐)	รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้(๑๐)	ความเข้าใจ(๑๐)	นำไปใช้(๑๐)	วิเคราะห์(๕)	สังเคราะห์(๕)	ประเมินค่า(๐)					
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๙	๒	๑๕	๑	๙
๒. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๓	๒	๑๔	๒	๖
๓. เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๒	๒	๑๐	๔	๖
๔. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๕	๒	๑๔	๒	๖
๕. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๒	๑๑	๔	๖
๖. เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๓	๑๒	๓	๖
๗. การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน	๒	๑	๒	๑	๑	๑	๓	๓	๑๔	๒	๖
สอบกลางภาค											๓
สอบปลายภาค											๓
<b>รวมคะแนน</b>	<b>๑๐</b>	<b>๙</b>	<b>๑๐</b>	<b>๘</b>	<b>๗</b>	<b>๗</b>	<b>๒๓</b>	<b>๑๖</b>	<b>๙๐</b>		<b>๗๒</b>
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	<b>๓</b>	<b>๔</b>	<b>๓</b>	<b>๕</b>	<b>๖</b>	<b>๖</b>	<b>๑</b>	<b>๒</b>			

คำอธิบาย ๕ หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี ๕ ระดับ คือ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕

## ๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๗ ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม จำนวนหน่วยกิต ๒(๑-๒-๓) หน่วยกิต  
จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๓ ชั่วโมง ๕๔ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<b>หน่วยการสอนที่ ๑</b> ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงาน อาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๒. อธิบายการดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์ ในโรงแรมได้ ๓. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๔. แสดงพฤติกรรมการณ์ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่ รู้ ชยัน อดทน
<b>หน่วยการสอนที่ ๒</b> ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๑. จำแนกประเภทของเครื่องดื่มได้ ๒. อธิบายคำจำกัดความของสปิริต หรือลิเคอร์ ๓. บอกที่มาของการกำเนิดสุราได้ ๔. วิเคราะห์ประโยชน์และโทษของสุราได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อดทน ๖. แสดงพฤติกรรมการณ์ความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ชยัน อดทน
<b>หน่วยการสอนที่ ๓</b> ชื่อหน่วยการสอน เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มี แอลกอฮอล์ผสม	๑. ยกตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ผสมได้ ๒. บอกที่มาของชาได้ ๓. จำแนกประเภทของชาได้ ๔. อธิบายสารประกอบของเมล็ดกาแฟ ๕. แสดงความรู้ทักษะเกี่ยวกับการชงชา กาแฟ และ เครื่องดื่มที่กำหนดให้ได้ ๖. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อดทน
<b>หน่วยการสอนที่ ๔</b> ชื่อหน่วยการสอน เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	๑. อธิบายเครื่องดื่มประเภทดีสิร์ท ไวน์ ได้ ๒. อธิบายเรื่องเหล้าที่ดื่มก่อนอาหารประเภทแอฟเพอ ริทีฟ สเปนเซียล และแอฟเพอริทีฟได้ ๓. บอกชนิดของเหล้าลิเคอร์ได้ ๔. บอกลักษณะและประเภทของลิเคียวหรือเหล้า หวานได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่ รู้

	<p>๖. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรับผิดชอบ ประหยัด รักษาสิ่งแวดล้อม</p>
<p><b>หน่วยการสอนที่ ๕</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการเครื่องดื่ม</p>	<p>๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้เรียกชื่ออุปกรณ์  ๒. สามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม  ๓. อธิบายหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม  ๔. อธิบายหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม  ๕. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย อดทน รอบคอบรักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม  ๖. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ รักสามัคคี ซื่อสัตย์ มีความมั่นใจในตนเอง</p>
<p><b>หน่วยการสอนที่ ๖</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล</p>	<p>๑. อธิบายเกี่ยวกับความหมายของ ค็อกเทล และม็อกเทล ได้  ๒. บอกชื่อเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆได้ อย่างถูกต้อง  ๓. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักผสมเครื่องดื่ม และข้อควรระวังในเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้  ๔. บอกข้อควรระวังในการดื่มแอลกอฮอล์  ๕. แนะนำแหล่งพื้นฐานที่ควรมีในบาร์เหล่านี้ได้  ๖. ปฏิบัติขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม ค็อกเทล ได้  ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา  ๖. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่</p>
<p><b>หน่วยการสอนที่ ๗</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติของพนักงาน</p>	<p>๑. อธิบายขั้นตอนการเปิดและปิดบาร์ได้  ๒. ปฏิบัติการเสิร์ฟไวน์ตามขั้นตอนได้  ๓. แสดงความรู้ขั้นตอนในการจัดเตรียมก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม  ๔. บอกลำดับขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มได้  ๕. ปฏิบัติการทำความสะอาดแก้วได้ตามลำดับขั้นตอน  ๖. บอกจรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่มได้  ๗. ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา  ๘. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่</p>





การให้บริการเครื่องตัดและหลักการปฏิบัติของพนักงาน												
รวม	๑๐	๗	๑๐	๑๐	๑๐	๗	๗	๘	๗	๖	๘๐	
ลำดับความสำคัญ	๑	๓	๑	๑	๑	๓	๓	๒	๔	๗		

## หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p><b>๑.วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องตัด</li> <li>๒. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้</li> <li>๓. สามารถให้บริการเครื่องตัดได้</li> <li>๔. มีเจตคติที่ดีของงานอาชีพ และงานบริการเครื่องตัดได้</li> </ol>
<p><b>๒.สมรรถนะรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องตัด และการผสมเครื่องตัด</li> <li>๒. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องตัดและการบริการเครื่องตัดตามรูปแบบการบริการ</li> <li>๓. ผสมเครื่องตัดและบริการเครื่องตัดตามสูตรที่กำหนด</li> </ol>
<p><b>๓.คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัด ประเภทของเครื่องตัด หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องตัด ความรู้เกี่ยวกับ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา การจัดเตรียมในการบริการเครื่องตัด การผสมเครื่องตัด การให้บริการเครื่องตัด และฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องตัดการบริการเครื่องตัด</p>

## หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

<b>๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b>			
บรรยาย ๑๘ ชั่วโมง	สอนเสริม ไม่มี	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน ๓๖ ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง มี ๕๔ ชั่วโมง
<b>๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b> ๑ชั่วโมง/สัปดาห์			

## หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>๑. คุณธรรม จริยธรรม</b>
<b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</b> ๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย ๒. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล ๓. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ ๔. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี ๕. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
<b>๑.๒ วิธีการสอน</b> ๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) ๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น ๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ ๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น ๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป ๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย ๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
<b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b> ๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน ๒. ประเมินผลจากการมีวินัยในชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงาน ๓. ประเมินจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ๔. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น ๕. ประเมินผลโดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง
<b>บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</b> <b>หลักความพอประมาณ</b>

๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม
๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายการปฏิบัติงานในหน้าที่ของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
๓. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัดและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

#### หลักความมีเหตุผล

๑. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการผสมเครื่องดื่มในโรงแรม
๒. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการพัฒนางานผสมเครื่องดื่มในโรงแรม

#### หลักการมีภูมิคุ้มกัน

๑. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
๒. ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด
๓. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อุตุน รักษาความปลอดภัยและ ห่างไกลยาเสพติด

#### เงื่อนไขความรู้

๑. ผู้เรียนมีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
๒. ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของการนำอุปกรณ์มาใช้งานได้อย่างถูกต้อง

#### เงื่อนไขคุณธรรม

๑. ผู้เรียนมีวินัย มีความอดทน มีความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้
๒. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

## ๒. ความรู้

### ๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มโรงแรม การจัดสถานที่ หน้าที่ความรับผิดชอบของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มในโรงแรม จรรยาบรรณของพนักงานผสมเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ การผสมเครื่องดื่มและการบริการ

### ๒.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center)
๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น
๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ
๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น
๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

๗.ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

๘.ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

๙.ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การศึกษาดูงาน เป็นต้น

### ๒.๓วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๒. ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
๓. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค
๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม
๕. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

## ๓. ทักษะทางปัญญา

### ๓.๑ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

๑. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
๒. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
๓. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

### ๓.๒วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
๓. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อเป็นการระดมความรู้ในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

### ๓.๓วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
๓. ประเมินเมื่อได้ผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
๔. ประเมินโดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
๕. การมีบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

## ๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### ๔.๑ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
๒. มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๓. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด
๔. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

#### ๔.๒ วิธีการสอน

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
๒. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
๓. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

#### ๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
๒. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
๓. ให้ผู้เรียนประเมินผลงานสมาชิกในแต่ละกลุ่ม

### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

#### ๕.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
๒. ใช้สื่อในการเรียนการสอนที่น่าสนใจ และการสืบค้นข้อมูลที่ถูกต้องและเหมาะสม
๓. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
๔. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

#### ๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๒. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับ ที่ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมาย เหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๓	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและ เครื่องดื่ม <b>บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับงานอาหารและ เครื่องดื่มในโรงแรม</b> ๑. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๒. การดำเนินของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์ ๓. แผนกบาร์	๓	๖	๑.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและ ประเมินผล ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม นำเสนอโดยใช้Power Point ให้ผู้เรียนศึกษาและสังเกตการดำเนินงาน ของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และ บาร์ใน โรงแรม ๕.ให้ผู้เรียนสืบค้นเกี่ยวกับฝ่ายอาหารและ เครื่องดื่มของโรงแรม เป็นกลุ่ม ๖. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปและส่งผู้แทน นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๗. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผล ประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการ ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ๘.ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่ผ่าน เกณฑ์ให้ทดสอบใหม่อีกครั้ง ๙. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม	
๔-๖	<b>บทที่ ๒</b> <b>ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม</b> ๑. ประเภทเครื่องดื่ม ๒. คำจำกัดความของสปิริต ( Spirit ) หรือลิเคอร์ ( Liquor ) ๓. ประเภทของเหล้าสปิริต ( Spirit ) หรือลิเคอร์ ( Liquor ) ๔. การกำเนิดสุรา	๓	๖	๑.ทบทวนบทเรียน ๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับ ประเภท ของเครื่องดื่ม การกำเนิดสุรา ประโยชน์ และโทษของสุรา นำเสนอโดยใช้power point	

	<p>๕. ประโยชน์และโทษของสุรา</p> <p>๖. ฝึกปฏิบัติทำเครื่องดื่ม soft drinks</p> <p>๖.๑ น้ำดอกอัญชัน ( The butterfly pea )</p> <p>๖.๒ น้ำกระเจี๊ยบ ( The red Roselle )</p> <p>๖.๓ น้ำตะไคร้ใบเตย ( The Lemongrass with Pandan )</p>			<p>๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียนรู้</p> <p>๖.ผู้เรียนวิเคราะห์ประเภทของเครื่องดื่ม ประโยชน์และโทษของสุรา เป็นกลุ่มและนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>๗.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถอด-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p>	
๗ - ๙	<p><b>บทที่ ๓</b></p> <p><b>เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม</b></p> <p>๑. น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ ( Syrup and Every Kind of juice )</p> <p>๒. น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน</p> <p>๓. กาแฟ ( Coffee )</p> <p>๓.๑ ฝึกปฏิบัติการชงกาแฟดำ</p> <p>๓.๒ ฝึกปฏิบัติการชงคาปูชิโน่</p> <p>๓.๓ ฝึกปฏิบัติการชงมอคค่า</p> <p>๔. ชา ( Tea )</p> <p>๔.๑ ปฏิบัติการเย็บถุงกรองชาไทย</p> <p>๔.๒ ฝึกปฏิบัติการชงชาไทย</p> <p>๕. สอบปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม Soft drinks</p>	๒	๔	<p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. บรรยายเนื้อหา เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม นำเสนอโดยใช้สื่อ power point และปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม ชา กาแฟ ให้มีรสชาติที่อร่อย</p> <p>๕.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน</p> <p>๖.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๗. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถอด-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p>	
๑๐-๑๑	<p><b>บทที่ ๔</b></p> <p><b>เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์</b></p> <p>๑. ดีเสิร์ท ไวน์ ( Dessert Wine )</p> <p>๒. แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ ( Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif )</p> <p>๓. เหล้าลิเคอร์ ( Group of Liquor )</p> <p>๔. บรั่นดี คอนยัค และอาร์มานยัค ( Group of Brandy</p>	๒	๔	<p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ โดยใช้สื่อ power point</p> <p>๕.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับเหล้าชนิดต่างๆ</p> <p>๖.ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๗.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียด เกี่ยวกับเหล้าชนิดต่างๆหน้าชั้นเรียน</p> <p>๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น</p>	

	<p>Cognac Armarnac )</p> <p>๕. ลิเคียวหรือเหล้าหวาน Liqueur or Sweetened Sprit )</p> <p>๖. เปียร์ แชมเปญ ไวน์</p> <p>๗. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ อื่นๆ</p> <p>๘. ฝึกปฏิบัติการทำม็อกเทล ( ไหมไท / ฟรุ้ตพรีน )</p>			<p>๙. มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและ นำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p>	
๑๒-๑๓	<p><b>บทที่ ๕</b></p> <p><b>อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ใน การบริการเครื่องดื่ม</b></p> <p>๑. อุปกรณ์และของที่ควรมีใน บาร์</p> <p>๒. แก้ว</p> <p>๓. เครื่องเขย่าค็อกเทลและที่ กรอง ( cocktail Shaker and Strainer )</p> <p>๔. ที่ตวงเหล้า</p> <p>๕. เครื่องมือบดและตักผลไม้</p> <p>๖. อุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ</p> <p>๗. ของตกแต่งเพื่อความ สวยงาม</p> <p>๘. ฝึกปฏิบัติการทำม็อกเทล โมจิโต Mojito )</p>	๒	๔	<p>๑. ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการ จัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้โดย -ใช้สื่อ power point -สื่อของจริง และลงมือปฏิบัติการทำของ ตกแต่งแก้วค็อกเทลเพื่อความสวยงาม</p> <p>๕. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๖. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการ เตรียมเครื่องมือเครื่องใช้นำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน</p>	
๑๔-๑๕	<p><b>บทที่ ๖</b></p> <p><b>เครื่องดื่มผสมประเภท ค็อกเทลและม็อกเทล</b></p> <p>๑. ความหมายของค็อกเทล</p> <p>๒. เครื่องดื่มที่เข้ดื่มในช่วงเวลา ต่างๆ</p> <p>๓. ความแตกต่างของดีกรีหรือ เปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์</p> <p>๔. ข้อควรระวังในการดื่ม แอลกอฮอล์</p> <p>๕. สตรีคเหล้าพื้นฐานที่ควรมี ในบาร์เหล้า</p>	๒	๔	<p>๑. ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่ม ผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล โดยใช้ สื่อ power point ลงมือปฏิบัติการทำม็อก เทล ตามที่ครูผู้สอนกำหนด</p> <p>๕. ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับความหมาย และที่มาของค็อกเทล</p> <p>๖. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๗. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดหลักการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะงาน</p>	



	๖.ฝึกปฏิบัติการทำม็อคเทล Singapore Sling			เลี้ยง การจัดวางเครื่องมือบนโต๊ะอาหาร โดยแบ่งกลุ่ม เป็น ๓ กลุ่ม นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น ๙.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและ นำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป	
๑๖-๑๘	<b>บทที่ ๗</b> <b>การจัดเตรียมการให้บริการ</b> <b>เครื่องดื่มและหลักการปฏิบัติ</b> <b>ของพนักงาน</b> ๑. งานบริการในบาร์ ๒. การเปิดและปิดบาร์ ๓. การเสิร์ฟไวน์ ๔. หน้าที่ของพนักงานบริการ เครื่องดื่ม (บาร์เทนเดอร์ หรือ บาร์เมต) ๕. เทคนิคการบริการเครื่องดื่ม ในงานปาร์ตี้ ๖. จรรยาบรรณของพนักงาน บริการเครื่องดื่ม ๗. สอบปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม	๒	๔	๑. ทบทวนบทเรียน ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับงานบริการ ในบาร์ของโรงแรม เทคนิคการบริการ เครื่องดื่ม หน้าที่ของพนักงานบริการ เครื่องดื่ม โดยใช้สื่อ power point ลงมือ ปฏิบัติทำเครื่องดื่มตามที่นักเรียนสืบค้นมา เพื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียนเป็นรายบุคคล และฝึกการเสิร์ฟไวน์ที่ถูกต้อง นำเสนอ ผลงาน ๕. ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๖. ให้ผู้เรียนอภิปรายหน้าที่จรรยาบรรณ ของพนักงานบริการเครื่องดื่ม หน้าชั้น เรียน	

๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐%
งานระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๓๐%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๙	๒๐%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๑๘	๓๐%

## หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### ๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้ วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

๑.๒ อินเทอร์เน็ต

### ๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

ทรงสมร กิตติวุฒิเวช. เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์วังอักษร, ๒๕๕๖.