

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา ทักษะการผสมเครื่องดื่มเพื่อการประกอบอาชีพ (ชื่อภาษาอังกฤษ/ถ้ามี) Basic bartender for beverage business	เวลา ๔๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๑ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม และการผสมเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ได้แก่ เครื่องดื่มประเภทชาและกาแฟ, เครื่องดื่มประเภทอิตาเลียนโซดา, เครื่องดื่มประเภทน้ำสมุนไพร, เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ และเครื่องดื่มเชิงประยุกต์ รวมถึงการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการเก็บรักษา มีความรู้และมีทักษะในการผสมเครื่องดื่มเพื่อประกอบอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของเครื่องดื่ม ได้แก่ ประเภทของเครื่องดื่ม, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
๒. อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการผสมเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ได้แก่ เครื่องดื่มประเภทชาและกาแฟ, เครื่องดื่มประเภทอิตาเลียนโซดา, เครื่องดื่มประเภทน้ำสมุนไพร, เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ และเครื่องดื่มเชิงประยุกต์
๓. จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆตามกระบวนการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการทั่วไปของเครื่องดื่ม	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาประเภทของเครื่องดื่ม, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	๒	๒	๕
๒	การผสมเครื่องดื่มประเภทชาและกาแฟ	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทชาและกาแฟ รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๒	๖	๑๕
๓	การผสมเครื่องดื่มประเภทอิตาเลียนโซดา	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทอิตาเลียนโซดา รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๑	๓	๑๕
๔	การผสมเครื่องดื่มประเภทน้ำสมุนไพร	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทน้ำสมุนไพร รวมถึงการตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์	๒	๖	๑๕

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๕	การผสมเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ รวมถึงการตกแต่งและพัฒนาผลิตภัณฑ์	๒	๖	๑๕
๖	การผสมเครื่องต้มประเภทเครื่องต้มเชิงประยุกต์	ข้อ ๑, ๒, ๓	ศึกษาและปฏิบัติการผสมเครื่องต้มประเภทเครื่องต้มเชิงประยุกต์ รวมถึงการตกแต่งและพัฒนาผลิตภัณฑ์	๒	๖	๑๕
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๔๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องต้มและเบเกอรี่
เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถผสมเครื่องต้มประเภทต่างๆได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

ผู้เรียนมีความสนใจในวิชาชีพธุรกิจเครื่องต้มและเบเกอรี่ และสามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์การเรียนรู้มารีอา

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคทฤษฎี

- ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน
- ๑.๒ วัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เช่น ปากกา ดินสอ เป็นต้น

๒. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารในภาคปฏิบัติ

- ๒.๑ เครื่องบดเมล็ดกาแฟ
- ๒.๒ เครื่องชงกาแฟสด
- ๒.๓ เครื่องปั่นสมูทตี้
- ๒.๔ เครื่องทำน้ำแข็งบิงซู
- ๒.๕ กาน้ำร้อนไฟฟ้า
- ๒.๖ อุปกรณ์สำหรับชงกาแฟ เช่น ถ้วยตวง, แก้วตวง, ช้อนตวง, ช้อนชงกาแฟ, เครื่องตีฟองนม, ขวดโหล และขวดพลาสติกสำหรับใส่วัตถุดิบ
- ๒.๗ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ แก้ว หลอดน้ำ และถ้วยสำหรับใส่บิงซู
- ๒.๘ วัตถุดิบ ได้แก่ เมล็ดกาแฟ, ผงชาเขียว, ผงชาไทย, โกโก้, นมสด, นมข้นหวาน, นมข้นจืด, น้ำผลไม้เข้มข้น, โยเกิร์ต, น้ำเชื่อม, ผลไม้ และสมุนไพรต่างๆ

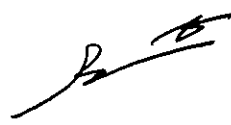
การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	รู้และเข้าใจหลักการทั่วไปของเครื่องตี๋ม ได้แก่ ประเภทของเครื่องตี๋ม, การเลือกซื้อ เตรียม ใช้ และเก็บรักษาวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	อธิบายหลักการ เทคนิค และทักษะในการผสมเครื่องตี๋มประเภทต่างๆ ได้แก่ เครื่องตี๋มประเภทชาและกาแฟ, เครื่องตี๋มประเภทอิตาเลียนโซดา, เครื่องตี๋มประเภทน้ำสมุนไพร เครื่องตี๋มประเภทน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ และเครื่องตี๋มเชิงประยุกต์	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	จัดทำ ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องตี๋มประเภทต่างๆตามกระบวนการ	ตรวจสอบการปฏิบัติ และสังเกต	แบบประเมินการปฏิบัติ	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

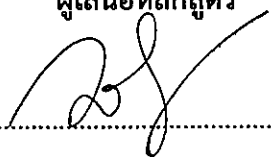
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางสาวพัชรี รอดเจริญ)
พนักงานพินิจ

ลงชื่อ 

(นางสาวราตรี ทองบุญธรรม)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร
ลงชื่อ 

(นางบุษกร พลดีชัย)
นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าสถานแรกรับเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี

ผู้เห็นชอบหลักสูตร
ลงชื่อ 

(นายชาย สัมมาพฤษกิจ)
ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดชลบุรี