

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกวิชาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา ประเภทวิชา คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ		
ชื่อวิชา เครื่องดื่ม (ชื่อภาษาอังกฤษ) beverage		เวลา ๘๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๒ หน่วยกิต	

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาการทำเครื่องดื่ม คุณสมบัติของเครื่องดื่ม และวัสดุจากธรรมชาติที่นำมาดัดแปลงจัดตกแต่งให้สวยงามวิจิตรยิ่งขึ้น การออกแบบของชิ้นงานและการเก็บรักษา เทคนิคการประดิษฐ์ต่าง ๆ และคิดต้นทุนและกำหนดราคาขายล่วงหน้ามุ่งเน้นการนำเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ให้ได้มากที่สุดปฏิบัติ ออกแบบ จัดเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์เครื่องดื่ม ใบไม้ต่าง ๆ และวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติ หรือหาได้ในท้องถิ่น

ผลการเรียนรู้

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้ วัสดุ - อุปกรณ์ ในการทำเครื่องดื่มได้
๒. เตรียมวัตถุดิบ วัสดุ - อุปกรณ์ ในการทำเครื่องดื่มตามขั้นตอน
๓. มีกิจนิสัยในการทำเครื่องดื่มหลักการและกระบวนการทำงาน
๔. มีความรู้ความเข้าใจในราคาทุนและกำหนดราคาขาย
๕. มีความรู้นำไปประกอบอาชีพการทำเครื่องดื่มและมุ่งเน้นการนำเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ให้ได้มากที่สุด

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ปฐมนิเทศ การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	ข้อ ๑,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๔	๔	๘

			๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา			
๓	การทำน้ำดื่มธัญญาพืช	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๔	การทำน้ำดื่มกาแฟโบราณ	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๕	การทำน้ำผลไม้ปั่น	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ	๒	๖	๘

			๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา			
๖	การทำเนกัวynnมสด	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๗	การทำนมสดปั่น	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๘	การทำชาไข่มุก	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๙	การทำน้ำผึ้งมะนาว	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๖	๘

			๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา			
๑๐	การทำพื้นที่	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๘๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และมีความประสงค์จะทำธุรกิจเครื่องดื่ม

เชิงคุณภาพ

๑. มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. เกิดทักษะและการพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๔. มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. มีความสนใจในการเรียนรู้ในวิชา
๒. มีกิจนิสัยที่ดีต่อการมาปฏิบัติงานแลปฏิบัติกิจกรรมการเรียนการสอน
๓. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร.....วิทยาลัยสารพัดช่างพระนครศรีอยุธยา.....

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. หม้อ, เต้าแก๊ส, กระบวย
๒. กระชอน, ชาม, ตาข่าย, ช้อนตวง
๓. อ่างผสม, มีด, ถาด, ชาม
๔. ขวดน้ำพลาสติก
๕. พืช, เมล็ด, ผลไม้, กาแฟ, ผงชา ฯ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
	๑. เลือกใช้แถบเครื่องมือ Microsof office word ๒๐๑๐	- สังเกตการฝึกปฏิบัติตามแบบฝึก - แบบทดสอบปฏิบัติ	ใบงาน แบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป
	๒. ออกแบบ และผลิตเอกสารตามการใช้งาน	- สังเกตการฝึกปฏิบัติตามแบบฝึก - แบบทดสอบปฏิบัติ	ใบงาน แบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป
	๓. จัดทำเอกสารราชการ เอกสารธุรกิจ และเอกสารเชิงวิชาการ	- สังเกตการฝึกปฏิบัติตามแบบฝึก - แบบทดสอบปฏิบัติ	ใบงาน แบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป
	๔. จัดทำการตั้งค่าความปลอดภัย และพิมพ์เอกสาร	- สังเกตการฝึกปฏิบัติตามแบบฝึก - แบบทดสอบปฏิบัติ	ใบงาน แบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ...../๑๗/๑๗.....

(นายเมธา ศรีสัมพันธ์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางฐิติวิมล บัญเสริม)

หัวหน้าส่วนพัฒนาพฤตินิสัย

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุทิดา ศาสตร์เนตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา