

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

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาการทำเครื่องดื่ม คุณสมบัติของเครื่องดื่ม กาแฟ สายพันธุ์กาแฟ วิธีคั่วกาแฟ การเก็บรักษา การพัฒนาการของร้านกาแฟ ลักษณะของผู้ประกอบการ สูตรการชงกาแฟ และวัสดุจากธรรมชาติผลไม้ตามฤดูกาลที่นำมาดัดแปลงจัดตกแต่งให้สวยงามวิจิตรยิ่งขึ้น การออกแบบของชิ้นงานและการเก็บรักษา เทคนิคการประดิษฐ์ต่าง ๆ รูปแบบธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการ การตลาด...และคิดต้นทุน และกำหนดราคาขายล่วงหน้ามุ่งเน้นการนำเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ให้ได้มากที่สุดปฏิบัติ ออกแบบ จัดเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์เครื่องดื่ม ผลไม้ตามฤดูกาล 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	การทำน้ำดื่มผลไม้ตาม ฤดูกาล	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักใน หน้าที่ความรับผิดชอบ งานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและ มารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์ และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๓	การทำน้ำดื่มกาแฟ	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักใน หน้าที่ความรับผิดชอบ งานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและ มารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์ และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๔	การทำน้ำดื่มกาแฟ มะพร้าว	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักใน หน้าที่ความรับผิดชอบ งานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและ มารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์ และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๕	การทำน้ำดื่มกาแฟชา เขียว	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักใน หน้าที่ความรับผิดชอบ งานบริการอาหารและ	๒	๖	๘

			เครื่องต้ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา			
๖	การทำเครื่องต้มสมุนไพร	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องต้ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องต้ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๗	การทำเครื่องต้มัญญาพืช	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องต้ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องต้ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๘	การทำชาไข่มุก	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องต้ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องต้ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	๒	๖	๘
๙	การทำน้ำผึ้งมะนาว	ข้อ ๑,๒,๓,๔,๕	๑.ผู้เรียนมีความรู้ความ	๒	๖	๘

			เข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.นักเรียนตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ ๔.การรู้จักวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา			
๑๐	การทำพันธ	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. เครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟ หม้อ...เตาแก๊ส...กระบอกย
๒. กระชอน...ชาม...ตาชั่ง...ช้อนตวง...แก้วตวงของเหลว
๓. อ่างผสม...มีด...ภาชนะ...ชาม
๔. ขวดน้ำพลาสติก
๕. ฟิช...เมล็ด...ผลไม้...กาแฟ...ผงชา

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับความรู้เครื่องดื่ม กาแฟและวิวัฒนาการของร้านกาแฟ
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟต่างๆ และมีทักษะในการชงกาแฟสูตรต่างๆ
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับ รูปแบบธุรกิจการเลือกทำเลที่ตั้ง การตกแต่งร้าน การออกแบบผลิตภัณฑ์ การตลาดการส่งเสริมการขายเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย

สาระสำคัญ

การปรุงเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ควรเลือก ใช้ผลไม้ในฤดูกาลที่มีน้ำมากและสามารถปรับเปลี่ยนนำกาแฟมาผสมกับน้ำผลไม้ต่างๆเพื่อดึงดูดความสนใจและเป็นอีกทางเลือกให้กับผู้บริโภค

สาระการเรียนรู้

๑. การทำน้ำผลไม้ตามฤดูกาล
๒. การทำเครื่องดื่มกาแฟ
๓. การทำเครื่องดื่มกาแฟมะพร้าว
๔. การทำเครื่องดื่มกาแฟชาเขียว
๕. การทำเครื่องดื่มสมุนไพร
๖. การทำเครื่องดื่มธัญญาพืช
๗. การทำชาไข่มุก
๘. การทำน้ำผึ้งมะนาว
๙. การทำพินช์

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

ชิ้นงานหรือภาระงาน หลักฐาน ร่องรอยแสดงความรู้

๑. กิจกรรมปรุงเครื่องดื่ม
๒. ผลงานการปรุงเครื่องดื่มของเด็กและเยาวชน

สื่อการเรียนรู้

๑. ส่วนผสมในการทำเครื่องดื่ม ชา กาแฟ และน้ำผลไม้ตามฤดูกาล น้ำตาลทราย นม น้ำหวาน
๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มชา กาแฟ และน้ำผลไม้ตามฤดูกาล ได้แก่ เครื่องชงกาแฟ เครื่องบดเมล็ดกาแฟ หม้อ ถ้วยตวงของเหลวแก้วใส่น้ำ กระจกน้ำร้อน เครื่องปั่นน้ำผลไม้

ผู้สอน

อาจารย์วิทยาลัยสารพัดช่าง/วิทยากรภายนอก/ภายใน/สื่อออนไลน์/นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ

สอนอย่างไร

ครูผู้สอนเป็นผู้แนะนำ กระตุ้น อำนวยความสะดวกให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติ เกิดการคิด การแก้ปัญหาและการนำไปใช้

กิจกรรมเสนอแนะ

ให้เด็กและเยาวชนแบ่งกลุ่มร่วมกันคิดค้นสูตรเครื่องดื่มกาแฟโดยนำมาผสมกับน้ำผลไม้ตามฤดูกาล

แหล่งการเรียนรู้

บริเวณใต้อาคารหอนอน

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
	๑. จำลองสถานการณ์ปฏิบัติจริง	- สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของเด็กและเยาวชน - สังเกตพฤติกรรมของเด็กและเยาวชนในการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม - แบบทดสอบปฏิบัติ	สูตร รสชาติและความอร่อย เทคนิคการชงแบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป
	๒. การปรุงเครื่องดื่มให้ผู้สอนพิจารณาจากเกณฑ์การประเมินผลตามสภาพจริง	- สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของเด็กและเยาวชน - สังเกตพฤติกรรมของเด็กและเยาวชนในการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม - แบบทดสอบปฏิบัติ	สูตร รสชาติและความอร่อย เทคนิคการชงแบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป
	๓. การจัดการแข่งขันการชงเครื่องดื่มโดยมีนักวิชาชีพเป็นคณะกรรมการในการตัดสิน	- สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมของเด็กและเยาวชน - สังเกตพฤติกรรมของเด็กและเยาวชนในการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม - แบบทดสอบปฏิบัติ	สูตร รสชาติและความอร่อย เทคนิคการชงแบบประเมินผลการเรียนรู้	ใช้การผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางพิจามญช์ ฤทธิ์บำรุง)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพ

ผู้เสนอหลักสูตร

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางฐิติวัลค์ บุญเสริม)

หัวหน้าส่วนพัฒนาพฤตินิสัย

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุทิตา ศาสตร์เณร)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา