

# หลักสูตรรายวิชา

## แผนการจัดการเรียนรู้รายวิชา

รหัสวิชา 2701-2113

วิชา เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

หน่วยกิต 2 หน่วยกิต

ระดับชั้น ปวช.3

สาขาวิชา การโรงแรม

เวลาเรียน 2 คาบ-ชั่วโมง/สัปดาห์

รวม 36 คาบ-ชั่วโมง/ภาคเรียน

### จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญ ประโยชน์ สรรพคุณ ของเครื่องดื่มสุขภาพ
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
3. สามารถจัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. จัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ สรรพคุณ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีทำ การให้บริการ และฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

## หน่วยการเรียนรู้

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องตัด	(สัปดาห์ที่ 1-2)
หน่วยที่ 2 ประโยชน์ สรรพคุณของผักผลไม้และสมุนไพร	(สัปดาห์ที่ 3-5)
หน่วยที่ 3 วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติ ทำเครื่องตัด	(สัปดาห์ที่ 6-8)
หน่วยที่ 4 การจัดตกแต่งเครื่องตัด	(สัปดาห์ที่ 10-11)
หน่วยที่ 5 เครื่องปรุงส่วนประสมในการทำเครื่องตัด	(สัปดาห์ที่ 12-13)
หน่วยที่ 6 การประกอบและการบริการเครื่องตัด	(สัปดาห์ที่ 14-17)

## เกณฑ์การวัดและประเมินผล

คะแนน 100 คะแนน คิดเป็น 100 %

### คะแนนจิตพิสัย

20 คะแนน คิดเป็น 20 %

#### สอบย่อย

50 คะแนน คิดเป็น 50 %

เรื่อง ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องตัด	4 คะแนน คิดเป็น 4 %
เรื่อง ประโยชน์ สรรพคุณของผัก ผลไม้และสมุนไพร	10 คะแนน คิดเป็น 10 %
เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติทำเครื่องตัด	6 คะแนน คิดเป็น 6 %
เรื่อง การจัดตกแต่งเครื่องตัด	9 คะแนน คิดเป็น 9 %
เรื่อง เครื่องปรุงส่วนผสมในการทำเครื่องตัด	8 คะแนน คิดเป็น 8 %
เรื่อง การประกอบและการบริการเครื่องตัด	13 คะแนน คิดเป็น 13 %

### สอบกลางภาค

15 คะแนน คิดเป็น 15 %

เรื่อง ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องตัด	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง ประโยชน์ สรรพคุณของผัก ผลไม้และสมุนไพร	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติทำเครื่องตัด	5 คะแนน คิดเป็น 5 %

### สอบปลายภาค

15 คะแนน คิดเป็น 15 %

เรื่อง การจัดตกแต่งเครื่องตัด	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง เครื่องปรุงส่วนผสมในการทำเครื่องตัด	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง การประกอบและการบริการเครื่องตัด	5 คะแนน คิดเป็น 5 %