

แผนการจัดการเรียนรู้



รหัสวิชา 20701-2022

รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ภาคเรียนที่
1
ปีการศึกษา
2569



นางสาววาอุภา พิมพ์นิตย์

ตำแหน่งครูชำนาญการ

แผนกวิชาการโรงแรม
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี



รายละเอียดหลักสูตรรายวิชา

รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2022
ทฤษฎี 2 ปฏิบัติ 2 จำนวน 3 หน่วยกิต
(BEVERAGE AND MIXED DRINKS)

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569



วาอุกา พิมพะนิตย์
ครูผู้สอน

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

1. อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่ม บริการเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐาน ปฏิบัติงานตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1 และได้ผ่านการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

3. จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
2. สามารถจัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สดและประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย (A)
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4. สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐาน ฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
2. จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
3. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

5. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของพนักงานผสมเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ การดูแลรักษา จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบ ทั้งเบียร์สดประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1 และฝึกการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

มาตรฐานอาชีพ

1. หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

2. มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพ

1. มาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

3. อาชีพ

พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4. รายละเอียดตามมาตรฐานอาชีพ

-

หน่วยการเรียนรู้

รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2022 ทฤษฎี 2 ปฏิบัติ 2 จำนวน 3 หน่วยกิต

หน่วยที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	โลกของเครื่องดื่มและบทบาทบาร์เทนเดอร์มืออาชีพ	6	10	16
2	เครื่องมือ อุปกรณ์ และศิลปะการเตรียมบาร์	6	10	16
3	การจัดการระบบเครื่องดื่มบริการตนเองและเครื่องจ่ายอัตโนมัติ	6	14	20
4	ปฏิบัติการบริการผสมเครื่องดื่ม (Role Play)	6	14	20
ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา(ปลายภาค)		-	-	-
รวม ตลอดภาคเรียน		24	48	72

แผนการจัดการเรียนรู้		จำนวน 60 นาที
	รหัสวิชา 20701-2022 รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง เครื่องมือ อุปกรณ์ และศิลปะการเตรียมน้ำ	สอนครั้งที่ 5 - 8 สอนครั้งที่ 6
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 : แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้		

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ผู้เรียนสามารถอธิบายและจำแนกประเภท หน้าที และวิธีใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายในบาร์ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน รวมทั้งสามารถตรวจสอบ ทำความสะอาด ดูแลรักษา และจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการผสมและบริการเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ศิลปะการเตรียมน้ำ เช่น การจัดพื้นที่ทำงาน การเตรียมแก้ว การตกแต่งปากแก้ว และการจัดวางอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานได้อย่างเป็นระบบ สวยงาม และคำนึงถึงความสะดวกในการให้บริการ โดยปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานคำนึงถึงความปลอดภัยของวัตถุดิบ พื้นที่ทำงานและสุขอนามัยในการทำเครื่องดื่มทุกขั้นตอนปลอดภัย จัดสรร และใช้วัตถุดิบผลไม้อย่างคุ้มค่า ลดการเหลือทิ้ง (Zero Waste) และรักษามาตรฐานความปลอดภัยในการทำงาน

2. อ้างอิงมาตรฐาน / เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

2.1 มาตรฐานอาชีพ พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

3. สมรรถนะประจำหน่วย

- ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
- ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม / บุรณาการเศรษฐกิจพอเพียง

1. **ด้านความรู้ (Knowledge: K)** ระบุวัตถุดิบและสัดส่วน บอกส่วนผสมหลัก สัดส่วน และประเภทของผลไม้สดที่เหมาะสมในการทำ Mojito ด้วยผลไม้ ได้อย่างถูกต้องตาม Recipe

2. **ด้านทักษะ (Skill: S)** จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์บาร์ได้อย่างถูกสุขลักษณะและใช้ปฏิบัติการบดผลไม้และใบสะระแหน่ในระดับความแรงที่เหมาะสม เพื่อดึงกลิ่นและรสชาติโดยไม่ทำให้ใบสะระแหน่บอบช้ำจนเกิดรสขม ตวงส่วนผสมตามสัดส่วน พร้อมทั้งเทและคนเครื่องดื่มให้เข้ากันได้อย่างชำนาญ ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito จากผลไม้ได้อย่างเหมาะสม ตกแต่งปากแก้วและหน้าเครื่องดื่มด้วยผลไม้สดหรือยอดสะระแหน่ได้อย่างสวยงาม นำรับประทาน

3. **ด้านเจตคติ/จิตพิสัย (Attribute: A)** มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานคำนึงถึงความสะดวกของวัตถุดิบ
พื้นที่ทำงาน และสุขอนามัยในการทำเครื่องดื่มทุกขั้นตอนปลอดภัย จัดสรรและใช้วัตถุดิบผลไม่อย่างคุ้มค่า ลดการเหลือทิ้ง
(Zero Waste)

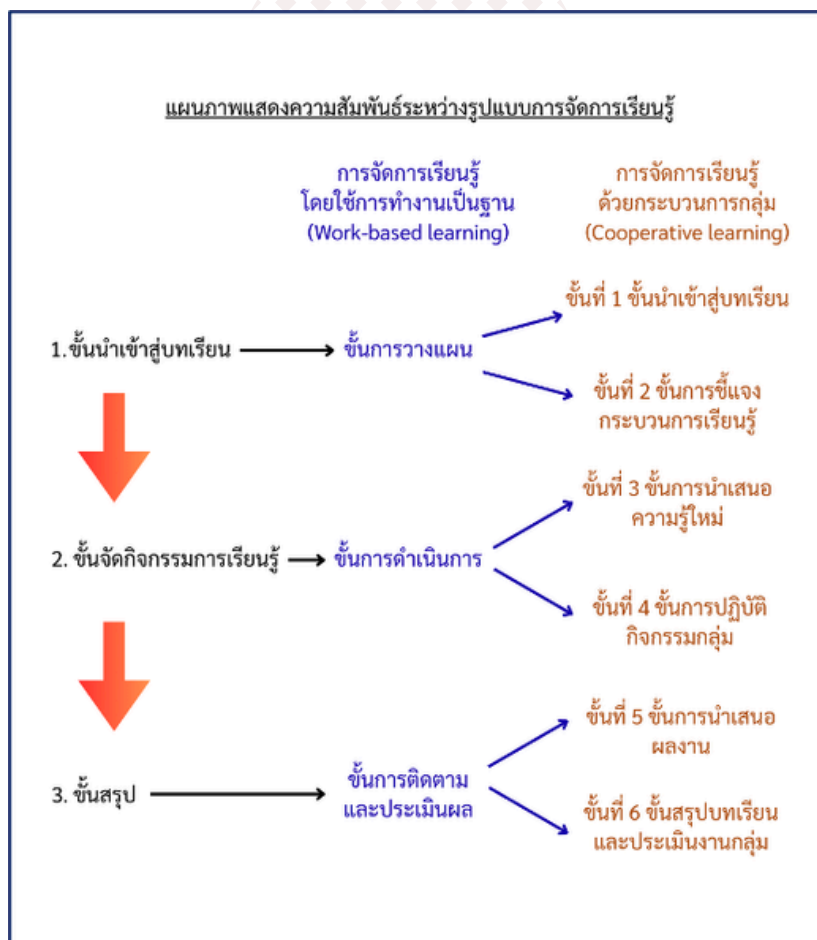
4. **ด้านการประยุกต์ใช้ (Application: A)** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในประเมินผลงานและการนำเสนองาน

5. สารการเรียนรู้

- 5.1 เครื่องดื่มประเภท Mojito จากผลไม้
- 5.2 การเลือกใช้ผลไม้ในการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito
- 5.3 ความปลอดภัยในการทำงาน

6. กิจกรรมการเรียนรู้

ผู้สอนมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) โดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้โดยการทำงานเป็นฐาน
(Work-based learning) เป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในสภาพแวดล้อม การทำงานจำลองแบบ
มืออาชีพ ร่วมกับการพัฒนาทักษะความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ บูรณาการร่วมกับการจัดการเรียน
รู้ ด้วยกระบวนการกลุ่ม (Cooperative learning) โดยเป็นกิจกรรมที่เน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ร่วมกันเป็นกลุ่มเล็ก ๆ โดยการ
เรียนรู้ดังกล่าว ช่วยให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียนร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีรูปแบบขั้นตอนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
ดังนี้



แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และรูปแบบการจัดการเรียนรู้

6.1 ขั้นการนำเข้าสู่บทเรียน

ผู้สอน (Teacher)	ผู้เรียน (Students)
1) ผู้สอนทักทายผู้เรียนและเช็คชื่อผู้เรียนเป็นเบื้องต้น 2) ผู้สอนทบทวนความรู้เดิมเชื่อมโยงสู่ความรู้ใหม่ โดยใช้กิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ (Cooperative Learning <u>ขั้นที่ 1</u>) 3) ผู้สอนแลกเปลี่ยนความรู้หรือประสบการณ์กับผู้เรียนก่อนการเรียนรู้เนื้อหาใหม่และสอบถามงานที่ได้มอบหมายในสัปดาห์ที่ผ่านมา โดยครูแบ่งผู้เรียนออกเป็นกลุ่มย่อย (Heterogeneous Group) กลุ่มละ 3 คน คละความสามารถ (เก่ง ปานกลาง อ่อน) เพื่อให้เอื้อต่อการช่วยเหลือกันและมอบหมายใบงาน เรื่อง การคิดสูตรการผสมเครื่องดื่ม Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ และอัตราส่วนผสมและการ Garnish ของเครื่องดื่มชนิดนั้น ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการเรียนและลงมือปฏิบัติกับเนื้อหาใหม่ผ่านรูปแบบการเรียนรู้จากการทำงาน (Work-based learning : WBL) เป็นแนวทางการศึกษาที่บูรณาการเรียนรู้นในห้องเรียนเข้ากับประสบการณ์การทำงานจริงในสภาพแวดล้อมการทำงานจำลองแบบมีอาชีพ 4) ผู้สอนชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดและประเมินผลและภาระงาน Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (Cooperative Learning <u>ขั้นที่ 2</u>)	1) ผู้เรียนเช็คชื่อเข้าเรียนด้วยตนเองผ่านการลงลายมือชื่อเพื่อยืนยันการเข้าเรียน 2) ผู้เรียนใช้โทรศัพท์มือถือของตนเองในการร่วมกิจกรรมเกม ZEP QUIZ เพื่อทบทวนความรู้เดิมจากบทเรียนที่ได้เรียนไปแล้ว โดยผู้เรียนที่ได้คะแนนสูงสุด 3 ลำดับแรก จะได้รับคะแนนพิเศษ สะสมใน Class Dojo เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจในการเรียน 3) ผู้เรียนแลกเปลี่ยนความรู้หรือประสบการณ์ของผู้เรียนก่อนการเรียนรู้เนื้อหาใหม่ คิดสูตรการผสมเครื่องดื่ม Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ และอัตราส่วนผสมและการ Garnish ของเครื่องดื่มชนิดนั้น ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการเรียนก่อนลงมือปฏิบัติกับเนื้อหาใหม่ผ่านรูปแบบการเรียนรู้จากการทำงาน (Work-based learning : WBL) เป็นแนวทางการศึกษาที่บูรณาการเรียนรู้นในห้องเรียนเข้ากับประสบการณ์การทำงานจริงในสภาพแวดล้อมการทำงานจำลองแบบมีอาชีพ 4) ผู้เรียนรับฟังจุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดประเมินผลและภาระงานในชั่วโมงนี้เรื่อง Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

6.2 ขั้นตอนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

ผู้สอน (Teacher)	ผู้เรียน (Students)
1) ผู้สอนชี้แจงการกำหนดบทบาทหน้าที่การทำงานหน้าบาร์โดยสมาชิกในกลุ่มร่วมกันเลือกบทบาทหน้าที่ตามโครงสร้างบาร์โรงแรมจริงประกอบด้วย 1.Bartender (พนักงานผสมเครื่องดื่ม) ทำหน้าที่ควบคุมสัดส่วนสูตร ผสมเครื่องดื่มหลัก และนำเสนอผลงาน 2.Barback (ผู้ช่วยบาร์เทนเดอร์) ทำหน้าที่ จัดเตรียมวัตถุดิบ ผลไม้สด อุปกรณ์บาร์ ตกแต่งแก้ว (Garnish) และ จัดเก็บสถานที่ 3. Bar Auditor / Bar Safety (ผู้ตรวจสอบคุณภาพ) ทำหน้าที่ บันทึกสูตรลงในใบงาน ประเมินผลรสชาติตามเกณฑ์และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงาน (Cooperative Learning ขั้นที่ 3) โดยระหว่างการนำเสนอทเรียนนั้น ผู้สอนสาธิตเทคนิควิชาชีพที่สำคัญ 2 ส่วน คือ การตวง (Jigger Measuring) และการบด (Muddle) ที่ถูกต้องเพื่อไม่ให้เปลือกมะนาวขม และการปรับรสชาติของเครื่องดื่มหลัก Mojito กับเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ที่ผู้เรียนเลือก) ให้ผู้เรียนระดมความคิดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยช่วยกันคำนวณสัดส่วน ความหวาน ความเปรี้ยว และความซ่าลงในใบงานสูตรเครื่องดื่ม Performing Your Mojito Recipe 2) ผู้สอนชี้แจงเกี่ยวกับการปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียนและมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียน คือ การผสมเครื่องดื่ม Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ชนิดของผลไม้ตามกลุ่มที่ผู้เรียนเลือก) โดยมีการร่วมประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริงในสถานการณ์จำลอง 3) ผู้สอนแจ้งทุกกลุ่มเข้าประจำสถานีบาร์จำลอง (Station-Based) สมาชิกทุกคนลงมือปฏิบัติหน้าที่ของตนเองที่ได้รับมอบหมายอย่างพร้อมเพรียงกัน	1) ผู้เรียนการกำหนดบทบาทหน้าที่การทำงานหน้าบาร์โดยสมาชิกในกลุ่มร่วมกันเลือกบทบาทหน้าที่ตามโครงสร้างบาร์โรงแรมจริงประกอบด้วย 1.Bartender (พนักงานผสมเครื่องดื่ม) ทำหน้าที่ควบคุมสัดส่วนสูตร ผสมเครื่องดื่มหลัก และนำเสนอผลงาน 2.Barback (ผู้ช่วยบาร์เทนเดอร์) ทำหน้าที่ จัดเตรียมวัตถุดิบ ผลไม้สด อุปกรณ์บาร์ ตกแต่งแก้ว (Garnish) และ จัดเก็บสถานที่ 3. Bar Auditor / Bar Safety (ผู้ตรวจสอบคุณภาพ) ทำหน้าที่ บันทึกสูตรลงในใบงาน ประเมินผลรสชาติตามเกณฑ์และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงาน โดยผู้เรียนสังเกตวิธีการทำงานที่ผู้สอนสาธิตเทคนิควิชาชีพที่สำคัญ 2 ส่วน คือ การตวง (Jigger Measuring) และการบด (Muddle) ที่ถูกต้องเพื่อไม่ให้เปลือกมะนาวขม และการปรับรสชาติของเครื่องดื่มหลัก Mojito กับเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ที่ผู้เรียนเลือก) ให้ผู้เรียนระดมความคิดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยช่วยกันคำนวณสัดส่วน ความหวาน ความเปรี้ยว และความซ่าลงในใบงานสูตรเครื่องดื่ม Performing Your Mojito Recipe 2) ผู้เรียนรับฟังเกี่ยวกับการปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียนและปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียนและมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียน คือ การผสมเครื่องดื่ม Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ชนิดของผลไม้ตามกลุ่มที่ผู้เรียนเลือก) โดยมีการร่วมประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริงในสถานการณ์จำลอง ตามเวลาที่เหมาะสม 3) ผู้เรียนเข้าประจำสถานีบาร์จำลอง (Station-Based) สมาชิกทุกคนลงมือปฏิบัติหน้าที่ของตนเองที่ได้รับมอบหมายอย่างพร้อมเพรียงกัน

6.2 ขั้นตอนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ (ต่อ)

ผู้สอน (Teacher)	ผู้เรียน (Students)
มอบหมายอย่างพร้อมเพรียงกัน (Cooperative Learning ขั้นที่ 4) ขั้นตอนการปฏิบัติร่วมกัน • <i>Bartender , Barback , Bar Auditor/ Bar Safety Standards</i> ตรวจสอบความแห้งของพื้นที่ทำงานและเช็ดแก้วทรงสูง (Collins glass) • <i>Barback</i> จัดเตรียมผลไม้สด ใบสะระแหน่ น้ำแข็ง และอุปกรณ์บาร์ได้อย่างถูกสุขลักษณะและพร้อมใช้งานให้ <i>Bartender</i> • <i>Bartender</i> ลงมือตวงส่วนผสม บด (Muddle) เติมน้ำแข็งบด รินท็อปปด้วยโซดาและตกแต่งแก้ว (Garnish) • <i>Bar Auditor / Bar Safety Standards</i> สังเกตการณ์ คำนวณเวลาให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 3 – 5 นาทีต่อแก้ว และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงานตามใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Safety Checklist) 4) ระหว่างที่กลุ่มปฏิบัติ ผู้สอนทำหน้าที่เป็น Safety Officer และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงานตามใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Safety Checklist) ด้านการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องแก้ว (Glassware Safety) ด้านการใช้ของมีคมและการตัดแต่ง (Knife & Cutting Safety) ด้านสุขอนามัยทางกายภาพและสิ่งแวดล้อม (Ergonomics & Ergonomic Safety) เพื่อสร้างพฤติกรรมการทำงานที่รอบคอบ ปลอดภัย และป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มตามสภาพจริง และทำหน้าที่โค้ช (Coach) เดินสังเกตทักษะทางสังคม เช่น การสื่อสารในทีมระหว่างการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการให้เกียรติซึ่งกันและกัน พร้อมให้ข้อมูลป้อนกลับด้านเทคนิควิชาชีพทันที (Immediate Feedback) หลังจากเสร็จสิ้น การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ชนิดของผลไม้ตามกลุ่มที่ผู้เรียนเลือก) และนำเสนอผลงาน โดยผู้เรียนกลุ่มอื่น (ตามที่กำหนด) ร่วมกันอภิปราย	• <i>Bartender , Barback , Bar Auditor/ Bar Safety Standards</i> ตรวจสอบ ความแห้งของพื้นที่ทำงานและเช็ดแก้วทรงสูง (Collins glass) • <i>Barback Barback</i> จัดเตรียมผลไม้สด ใบสะระแหน่ น้ำแข็ง และอุปกรณ์บาร์ได้อย่างถูกสุขลักษณะและพร้อมใช้งานให้ <i>Bartender</i> • <i>Bartender</i> ลงมือตวงส่วนผสม บด (Muddle) เติมน้ำแข็งบด รินท็อปปด้วยโซดาและตกแต่งแก้ว (Garnish) • <i>Bar Auditor / Bar Safety Standards</i> สังเกตการณ์ คำนวณเวลาให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 3 – 5 นาทีต่อแก้ว และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงานตามใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Safety Checklist) 4) ผู้เรียนมีการสื่อสารในทีมระหว่างการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มมีการดูแลด้านการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องแก้ว (Glassware Safety) ด้านการใช้ของมีคมและการตัดแต่ง (Knife & Cutting Safety) ด้านสุขอนามัยทางกายภาพและสิ่งแวดล้อม (Ergonomics & Ergonomic Safety) การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และให้เกียรติซึ่งกันและกัน รับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมทีม หลังจากเสร็จสิ้น การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ (ชนิดของผลไม้ตามกลุ่มที่ผู้เรียนเลือก) และนำเสนอผลงาน โดยผู้เรียนกลุ่มอื่น (ตามที่กำหนด) ร่วมกันอภิปราย

6.3 ขั้นสรุป

ผู้สอน (Teacher)	ผู้เรียน (Students)
1) ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปบทเรียนเรื่อง การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ 2) ผู้สอนให้ตัวแทนจากกลุ่มอื่นๆ ร่วมชิมและให้คะแนนตามเกณฑ์รูบริกส์ 4 มิติ (รสชาติ, กลิ่น, รูปลักษณ์, สุขอนามัย) ในใบกิจกรรม After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ที่จัดเตรียมไว้ บนแพลตฟอร์ม Google Forms เพื่อคัดสรรทีมที่ปฏิบัติงานร่วมกันได้อย่างดีเยี่ยม "Top Bartender Team" ให้กับกลุ่มที่ได้คะแนนประเมินสูงสุดและรางวัล "Best Hygiene Team" ให้กับทีมที่รักษาความสะอาด ได้ดีที่สุด เพื่อสร้างแรงจูงใจในการทำงานเป็นทีม โดยทีมผู้เรียน ที่ได้รางวัลจะได้รับ 1 คุปองสิทธิพิเศษจากผู้สอนเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม 3) ผู้สอนทดสอบความรู้ ความเข้าใจของผู้เรียนภาคทฤษฎีโดยใช้แบบทดสอบบนแพลตฟอร์ม Google Forms จำนวน 10 ข้อ แบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก (Cooperative Learning ขั้นที่ 5) 4) ผู้สอนมอบหมายงานเพิ่มเติม โดยให้ผู้เรียน จัดทำวิดีโอแนะนำผลงานการประเมินตนเองโดยให้สมาชิกในกลุ่มร่วมกันระดมสมองและตอบคำถาม 3 ข้อ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ 1.สิ่งที่กลุ่มของเราทำได้ดี คืออะไร 2.ปัญหาหรือข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเครื่องดื่มคืออะไร (เช่น เทคนิคการบด, รสชาติเพี้ยน, เวลาไม่พอ) 3.หากมีโอกาสทำ Mojito แก้วนี้อีกครั้งในอนาคต กลุ่มของเราจะ "ริเริ่ม พัฒนา" ปรับปรุงขั้นตอนใดให้ดีขึ้น เพื่อใช้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มประเภทอื่นต่อไป (Cooperative Learning ขั้นที่ 6) 5) ผู้สอนทบทวนและสรุปเนื้อหาบทเรียนและนัดหมายการส่งงานวิเคราะห์การทำเครื่องดื่ม Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มชนิดใหม่ต่อไป	1) ผู้เรียนร่วมกับผู้สอนสรุปองค์ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนในช่วงนี้ 2) ผู้เรียนแต่ละกลุ่มกลับเข้าสู่เต้านของตนเองเพื่อทำกิจกรรม After Action Review (AAR) ร่วมกันสะท้อนคิดว่าร่วมชิมและให้คะแนนตามเกณฑ์รูบริกส์ 4 มิติ (รสชาติ, กลิ่น, รูปลักษณ์, สุขอนามัย) ในใบกิจกรรม After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ที่จัดเตรียมไว้ บนแพลตฟอร์ม Google Forms 3) ผู้เรียนทำแบบทดสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ภาคทฤษฎีโดยใช้แบบทดสอบบนแพลตฟอร์ม Google Forms จำนวน 10 ข้อ แบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก 4) ผู้เรียนรับทราบเกี่ยวกับการมอบหมายงานเกี่ยวกับจัดทำวิดีโอแนะนำผลงานการประเมินตนเองโดยให้สมาชิกในกลุ่มร่วมกันระดมสมองและตอบคำถาม 3 ข้อ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ 1.สิ่งที่กลุ่มของเราทำได้ดี คืออะไร 2.ปัญหาหรือข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเครื่องดื่มคืออะไร (เช่น เทคนิคการบด, รสชาติเพี้ยน, เวลาไม่พอ) 3.หากมีโอกาสทำ Mojito แก้วนี้อีกครั้งในอนาคต กลุ่มของเราจะ "ริเริ่ม พัฒนา" ปรับปรุงขั้นตอนใดให้ดีขึ้น เพื่อใช้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มประเภทอื่นต่อไป และตระหนักถึงวันเวลาในการส่งงาน 5) ผู้เรียนรับฟังและเตรียมความพร้อมในกิจกรรมการเรียนรู้ในคาบเรียน/หน่วยการเรียนรู้ถัดไป

7. สื่อการเรียนรู้

7.1 สื่อสิ่งพิมพ์

7.1.1 หนังสือเรียนรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2022

7.2 สื่อโสตทัศน์

7.2.1 สื่อการทำเครื่องดื่ม Mojito

7.3 หุ่นจำลองหรือของจริง

7.3.1 Highball Glass / แก้วทรงสูง Collins Glass

7.3.2 Muddler

7.3.3 Bar Spoon

7.3.4 Jigger

7.3.5 วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

7.4 อื่น ๆ เอกสารประกอบการจัดการเรียนรู้ (ใบความรู้ ใบงาน ใบมอบหมายงาน ฯลฯ)

7.4.1 แบบทดสอบก่อนเรียนกิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ

ลิงก์ : <https://quiz.zep.us/en/play/dJzm0w>

7.4.2 สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

ลิงก์ : <https://canva.link/q6swd3i01mucppe>

คลิปวิดีโอ เรื่อง Mojito demonstration

ลิงก์ : [https://drive.google.com/drive/folders/1SUXMlcgg6kQWXU3](https://drive.google.com/drive/folders/1SUXMlcgg6kQWXU3PhBYgxjoD21FRak1Q?usp=drive_link)

[PhBYgxjoD21FRak1Q?usp=drive link](https://drive.google.com/drive/folders/1SUXMlcgg6kQWXU3PhBYgxjoD21FRak1Q?usp=drive_link)

7.4.3 แบบทดสอบหลังเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Google Forms

ลิงก์ : <https://forms.gle/E59g22tk3ZsvGkkd8>

7.4.4 แพลตฟอร์มสำหรับส่งงานบน Google Classroom

7.4.5 ใบความรู้ เรื่อง การทำเครื่องดื่มค็อกเทล โมฮิโต (Mojito) และการเลือกผลไม้เพื่อใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito (โมฮิโตผลไม้)

8. การวัดและประเมินผล

จุดประสงค์ เชิงพฤติกรรม (KSA)	วิธีการวัดประเมินผล	เกณฑ์การวัดประเมินผล	เครื่องมือวัดประเมินผล
ด้านความรู้ (Knowledge: K): ระบุวัตถุดิบและสัดส่วน บอกส่วนผสมหลัก สัดส่วน และประเภทของผลไม้สดที่เหมาะสมในการทำ Mojito ด้วยผลไม้ ได้อย่างถูกต้องตาม Recipe	ใบงานสูตรเครื่องดื่ม Performing Your Mojito Recipe	การผสมเครื่องดื่มตามสัดส่วนของ Performing Your Mojito Recipe	- แบบทดสอบก่อนเรียนกิจกรรม เกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ - Performing Your Mojito Recipe - แบบทดสอบหลังเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Google Forms
ด้านทักษะ (Skill: S) จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์บาร์ได้อย่าง ถูกสุขลักษณะ และใช้ปฏิบัติการ บดผลไม้และใบสะระแหน่ในระดับความแรงที่เหมาะสม เพื่อดึงกลิ่นและรสชาติโดยไม่ทำให้ใบสะระแหน่ บอบช้ำจนเกิดรสขม ตวงส่วนผสมตามสัดส่วน พร้อมทั้งเทและคนเครื่องดื่มให้เข้ากันได้อย่างชำนาญ ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito จากผลไม้ได้อย่างเหมาะสม ตกแต่งปากแก้วและหน้าเครื่องดื่มด้วยผลไม้สดหรือยอดสะระแหน่ได้อย่างสวยงาม นำรับประทาน	ประเมินการปฏิบัติ ของผู้เรียน	ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ร้อยละ 80	- แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)
ด้านเจตคติ/จิตพิสัย (Attribute: A) มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดี ในการปฏิบัติงานคำนึงถึงความสะดวกของ วัตถุดิบ พื้นที่ทำงาน และสุขอนามัยใน การทำเครื่องดื่มทุกขั้นตอนปลอดภัย จัดสรรและใช้วัตถุดิบผลไม้ อย่างคุ้มค่า ลดการเหลือทิ้ง (Zero Waste)	สังเกตพฤติกรรมผู้เรียนราย กลุ่ม	ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ร้อยละ 80	- แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score) - ใบตรวจเช็คความปลอดภัย ประจำสถานีบาร์จำลอง (Safety Checklist)
ด้านการประยุกต์ใช้ (Application: A) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี ในประเมินผลงานและการนำเสนองาน	ประเมินชิ้นงาน ของผู้เรียน	ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ร้อยละ 80	- แบบประเมินตาม แนวทางการประยุกต์ ใช้เทคโนโลยี

9. การมอบหมายงาน

จัดทำวิดีโอแนะนำผลงานการประเมินตนเองโดยให้สมาชิกในกลุ่มร่วมกันระดมสมองและตอบคำถาม 3 ข้อ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

- 1.สิ่งที่กลุ่มของเราทำได้ดี คืออะไร
- 2.ปัญหาหรือข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเครื่องดื่มคืออะไร (เช่น เทคนิคการบด, รสชาติเพี้ยน, เวลาไม่พอ)
- 3.หากมีโอกาสทำ Mojito แก้วนี้อีกครั้งในอนาคต กลุ่มของเราจะ "ริเริ่ม พัฒนา" ปรับปรุงขั้นตอนใดให้ดีขึ้น เพื่อใช้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มประเภทอื่นต่อไป กำหนดให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้และทักษะที่เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ มาประยุกต์ใช้ ในการนำเสนองานของตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ

10. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

10.1 ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

10.1.1 ความพร้อมก่อนดำเนินกิจกรรม :

- สื่อ วัสดุอุปกรณ์ : สื่อสิ่งพิมพ์ (หนังสือเรียนรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2022) , สื่อโสตทัศน์ (กิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ , Canva) และอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่มจริง มีความพร้อมและเพียงพอต่อการจัดการเรียนรู้
- การเข้าชั้นเรียน : ผู้เรียนเข้าชั้นเรียนตรงเวลาและมีความพร้อมในการเรียนรู้
- พื้นฐานความรู้เดิมของผู้เรียน : ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการกิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ และมีความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการส่วนผสมและวิธีการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ในสัปดาห์ก่อน

10.1.2 บรรยากาศการเรียนรู้ :

- ความเข้าใจ : ผู้เรียนมีความตั้งใจในการเรียนรู้และพยายามทำความเข้าใจเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้
- ปฏิสัมพันธ์ในห้องเรียน : มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้สอนและผู้เรียน รวมถึงระหว่างผู้เรียนในกลุ่ม มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การช่วยเหลือ และการอภิปรายอย่างกระตือรือร้น
- ความราบรื่นในการดำเนินกิจกรรม : กิจกรรมดำเนินไปตามแผนที่วางไว้ แม้ว่าอาจมีปัญหาเรื่องการหยิบจับอุปกรณ์ และมีความไม่มั่นใจขณะปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม ฯ แต่ไม่ส่งผลกระทบต่อภาพรวมของการเรียนรู้

10.2 ผลการจัดการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน

10.2.1 ด้านความรู้ (Knowledge) ผู้เรียนระบุวัตถุดิบและสัดส่วน บอกส่วนผสมหลัก สัดส่วน และประเภทของผลไม้สดที่เหมาะสมในการทำ Mojito ด้วยผลไม้ ได้อย่างถูกต้องตาม Recipe และบอกขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ได้อย่างถูกต้อง ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้หรือประสบการณ์เดิมกับการเรียนรู้ใหม่การจัดการเรียนรู้โดยใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ Google Classroom ในการจัดการเรียนรู้ ร่วมกับการใช้สื่อและกิจกรรมที่หลากหลายส่งผลให้ผู้เรียนสามารถเข้าถึง และเข้าใจบทเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เรียนได้แสดงความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความเข้าใจในเนื้อหา บนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ โดยเป็นการทบทวนความรู้เดิมจากที่เรียนมาในช่วงที่แล้วก็เพื่อเชื่อมโยงสู่บทเรียนใหม่ และการใช้การถาม – ตอบ เป็นเบาะแสเพื่อสอบถามผู้เรียน แล้ว โดยผู้เรียนที่ได้คะแนนสูงสุด 3 ลำดับแรก จะได้รับคะแนนพิเศษ สะสมใน Class Dojo ส่งผลให้ ผู้เรียนได้รับการกระตุ้นและเกิดแรงจูงใจในการเรียนรู้ ผู้สอนมีการนำเสนอบทเรียนและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในระหว่างการนำเสนอบทเรียน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่ร่วมกัน กระตุ้นให้ผู้เรียน ได้คิด วิเคราะห์ และวางแผนการทำงานโดย ผู้เรียนสามารถกำกับการเรียนรู้และมีการเรียนรู้แบบนำตนเอง ในการกำหนดบทบาทหน้าที่การทำงานหน้าบาร์ เพื่อลงมือปฏิบัติจริง ทำให้ผู้เรียนเห็นภาพรวมของการจัดสถานีบาร์จำลองที่มีวัตถุดิบที่แตกต่างกันของแต่ละกลุ่มทำให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ที่แตกต่างกันในการผสมเครื่องดื่มหลากหลายรูปแบบ ผู้เรียนได้รับการกระตุ้นและเกิดแรงจูงใจในการเรียนรู้ไปพร้อม ๆ กัน ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการกลุ่ม และได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ในบรรยากาศชั้นเรียนที่เหมาะสมและเอื้อต่อการเรียนรู้ มีอุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบที่ใช้ในการปฏิบัติกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างพร้อมเพียง นอกจากนั้นผู้สอนใช้วิธีการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) โดยใช้กระบวนการกลุ่ม (Cooperative Learning) ส่งผลให้ผู้เรียนมีคะแนนทดสอบด้านความรู้บนแพลตฟอร์ม Google Forms ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 70 จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100 เป็นอีกหนึ่งหลักฐานที่แสดงถึงความเข้าใจในบทเรียนของผู้เรียน

10.2.2 ด้านทักษะ (Skill) ผู้เรียนได้รับการพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญจากการเรียนรู้ จากการผสมเครื่องดื่มตามขั้นตอนมาตรฐานได้ โดยกิจกรรมในชั้นเรียน ผู้เรียนได้สร้างความรู้เอง หรือสร้างประสบการณ์ใหม่จากการเรียนรู้ และได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ในบรรยากาศชั้นเรียนที่เหมาะสมโดยมีโอกาสดูฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้ มีทักษะการทำงานร่วมกันเป็นทีมภายใต้กระบวนการ Cooperative Learning และได้เรียนรู้ประสบการณ์ปฏิบัติงานเสมือนจริงตามหลัก Work-Based Learning พร้อมทั้งผู้เรียนได้รับข้อมูลสะท้อนกลับเพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลงานตนเองเพื่อใช้ในการต่อยอดด้านการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทักษะการทำงานร่วมกัน ทักษะการสื่อสาร ทักษะการแก้ปัญหา เกี่ยวกับทักษะการจัดการ การประเมินงานกลุ่มตนเอง และกลุ่มเพื่อนช่วยพัฒนาทักษะการวิเคราะห์และประเมินฯ และผู้เรียนได้รับข้อมูลสะท้อนกลับเพื่อปรับปรุงการเรียนรู้ ในกิจกรรม After Action Review (AAR) ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนเพื่อเป็นการทบทวนและเปลี่ยนประสบการณ์ จากการทำงานให้กลายเป็น "บทเรียน" เพื่อพัฒนาผลงานให้ดีขึ้นในอนาคต

10.2.3 ด้านเจตคติ (Attitude) ผู้เรียนสามารถกำกับการเรียนรู้และมีการเรียนรู้แบบนำตนเอง มีความกระตือรือร้น มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายภายในกลุ่ม และมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานคำนึงถึงความสะดวกของวัตถุดิบ พื้นที่ทำงาน และสุขอนามัยในการทำเครื่องดื่มทุกขั้นตอนปลอดภัย จัดสรรและใช้วัตถุดิบผลไม้ อย่างคุ้มค่า ลดการเหลือทิ้ง (Zero Waste) จนสามารถปฏิบัติงานตามกรอบเวลาที่กำหนด ส่งงานตามเวลาที่กำหนด จนทำให้กิจกรรมการเรียนรู้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีผลงานเชิงประจักษ์ สอดคล้องกับแนวทางการประเมินการจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) โดยผู้เรียนมีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด (ระดับดีขึ้นไป) จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 100

10.3 ปัญหา อุปสรรค ที่เกิดขึ้นระหว่างการเรียนการสอน

10.3.1 การจัดเตรียมวัตถุดิบ บางกลุ่มใช้เวลาในการเตรียมผลไม้สดนานเกินไป และเตรียมวัตถุดิบมากเกินไปจนความจำเป็นส่งผลกระทบต่อเวลาในขั้นตอนปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

10.3.2 เทคนิคการบดวัตถุดิบ (Muddling) ผู้เรียนบางคนยังควบคุมน้ำหนักมือในการบดใบสะระแหน่และผลไม้ได้ไม่ดีพอ ทำให้บางแก้วมีรสขมจากใบสะระแหน่ หรือกลิ่นรสผลไม้ยังไม่ออกมาเท่าที่ควร และระหว่างการบดวัตถุดิบ (Muddling) ผู้เรียนขาดความระมัดระวังในการไม่จับแก้ว ซึ่งอาจจะทำให้เครื่องดื่มคว่ำ หก หรือเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน

10.3.3 การประสานงานภายในทีม ผู้เรียนแต่ละคนอาจมีพื้นฐานความรู้และทักษะที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความเร็วในการเรียนรู้ และความสามารถในการปฏิบัติงานในช่วงเริ่มต้นการปฏิบัติงานบางกลุ่มยังมีความสับสนในการแบ่งบทบาทหน้าที่ ทำให้เกิดการทำงานซ้ำซ้อน เช่น Bartender ไปเตรียมวัตถุดิบ และ Barback ยืนหน้าบาร์เพื่อรอเตรียมการจัดตกแต่งปากแก้ว รวมถึงการแบ่งบทบาท 3 คน (Bartender, Barback, Bar Auditor) ทำให้ผู้เรียนในกิจกรรมนี้ได้ทำหน้าที่เพียง 1 หน้าที่ เช่น หน้าที่ Bar Auditor ทำหน้าที่ สังเกตการณ์ คุมเวลาให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 3 – 5 นาทีต่อแก้ว และตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงาน ตามใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Safety Checklist) จึงไม่ได้ลงมือปฏิบัติทักษะการตวงและการบดเครื่องดื่มด้วยตนเอง

10.3.4 การจัดการหน้าสถานีบาร์จำลองในช่วงการชิมรสชาติยังขาดการจัดลำดับที่เหมาะสมของสมาชิกในกลุ่ม ทำให้การจัดการหน้าสถานีบาร์จำลองเกิดความล่าช้าในการจัดเตรียมของเพื่อนสมาชิกกลุ่มต่อไป

10.4 แนวทางการแก้ปัญหาของครูผู้สอน

10.4.1 การบริหารจัดการเวลา ครูผู้สอนเน้นย้ำและให้คำแนะนำเทคนิคการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ (Mise en Place) อย่างเป็นขั้นตอนก่อนเริ่มลงมือทำ เพื่อเพิ่มความรวดเร็วและเป็นระเบียบ

10.4.2 การสาธิตและโค้ชรายกลุ่ม (Coaching) เข้าไปสาธิตเทคนิคการบด (Muddling) ย้ำเตือนน้ำหนักมือที่ถูกต้องให้แก่ผู้เรียนรายกลุ่ม เพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นหอมที่สมดุล และสาธิตการจับอุปกรณ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย

10.4.3 การจัดบทบาทหน้าที่ชัดเจน กระตุ้นให้ทุกกลุ่มประชุมวางแผนและมอบหมายบทบาทหน้าที่เฉพาะ (เช่น Bartender , Barback , Bar Auditor/ Bar Safety Standards) ให้ชัดเจนก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริง ทำให้สมาชิกทุกคนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม แต่ยังขาดการหมุนเวียนตำแหน่ง (Role Rotation) ควรเพิ่ม การหมุนเวียนตำแหน่ง (Role Rotation) ในการจัดกิจกรรมผสมเครื่องดื่มในครั้งต่อไป เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกฝนทักษะที่ครอบคลุม

10.4.4 จัดทำ "ตารางเวลาและลำดับคิว" ที่ชัดเจน (Time Management) กำหนดเวลาชิมต่อกลุ่มชัดเจน บล็อกเวลาที่แน่นอนสำหรับแต่ละกลุ่ม เช่น เก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดบาร์ และชิมเครื่องดื่ม กลุ่มละ 3 นาที มีการให้สัญญาณล่วงหน้า 1 นาที ก่อนหมดเวลาของกลุ่มปัจจุบัน เพื่อให้เตรียมเคลียร์พื้นที่ และ แบ่งพื้นที่หน้าบาร์ แยก โซนชิม ของกลุ่มปัจจุบัน ออกจาก โซนเตรียมของ ของกลุ่มถัดไป เตรียมเช็ดอุปกรณ์สำรอง จัดเตรียมแก้วชิม ช้อน วัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ต้องใช้บ่อย แยกไว้เป็นชุด ๆ สำหรับแต่ละกลุ่ม



ลงชื่อ ผู้สอน

(นางสาววาลูกา พิมพ์นิตย์)

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก กิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ

ภาคผนวก ข สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

ภาคผนวก ค แบบทดสอบหลังเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Google Forms เรื่อง การทำเครื่องดื่ม Mojito

ภาคผนวก ง ใบความรู้เรื่อง การทำเครื่องดื่ม Mojito

ภาคผนวก จ ใบมอบหมายงาน เรื่อง Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

ภาคผนวก ฉ ใบงานสูตรการทำ Performing Your Mojito Recipe การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

ภาคผนวก ช แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)

ภาคผนวก ฌ แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score)

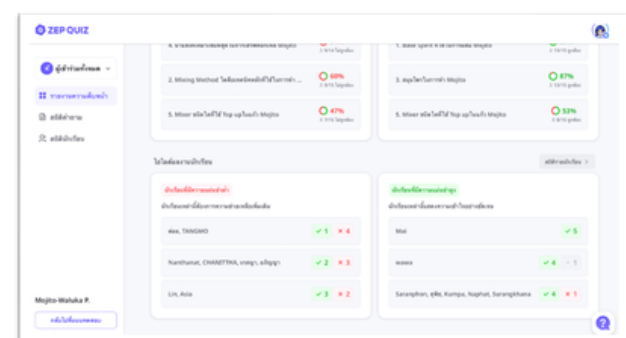
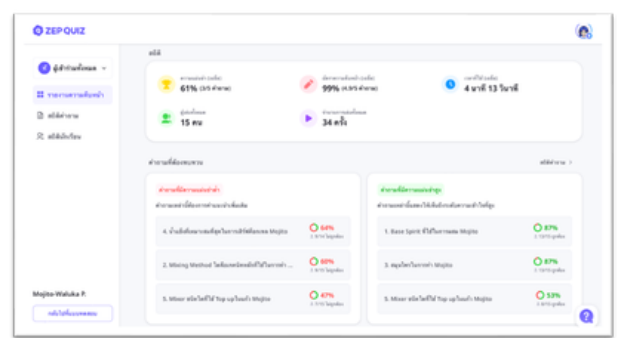
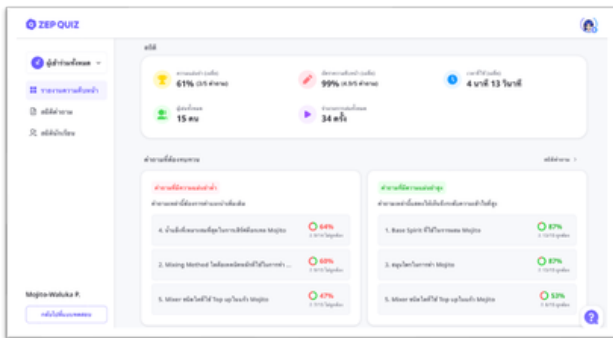
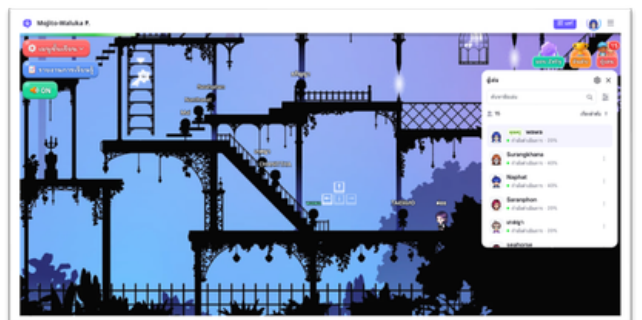
ภาคผนวก ญ แบบฟอร์มการทำกิจกรรม :After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation

ภาคผนวก ฎ ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ภาคผนวก ฏ แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

ภาคผนวก ก

กิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ



ชื่อ	ความแม่นยำ (เปอร์เซ็นต์)	จำนวนคำตอบที่ถูกเลือก	เวลาที่กำหนด	#1 จำนวนที่ถูกเลือก	จำนวนของนักเรียน ชื่อ 1	#1 เวลาที่ใช้	#2 จำนวนที่ถูกเลือก
Alisa	20	1	3 นาที 32 วินาที	X	Gin	15 วินาที	X
John	60	3	4 นาที 24 วินาที	✓	White Rum	1 นาที 16 วินาที	X
Nata	60	3	4 นาที 39 วินาที	✓	White Rum	48 วินาที	✓
DANGMO	20	1	3 นาที 50 วินาที	✓	White Rum	32 วินาที	X
CHANITTHA	40	2	4 นาที 18 วินาที	✓	White Rum	22 วินาที	✓
ณนช	80	4	6 นาที 24 วินาที	✓	White Rum	5 วินาที	✓
Sarangphon	80	4	2 นาที 45 วินาที	✓	White Rum	13 วินาที	X
ณฐญา	40	2	6 นาที 50 วินาที	X	Vodka	49 วินาที	X
สุธี	80	4	3 นาที 21 วินาที	✓	White Rum	16 วินาที	X
Varithanast	40	2	2 นาที 28 วินาที	✓	White Rum	14 วินาที	X
Vai	100	5	3 นาที 35 วินาที	✓	White Rum	7 วินาที	✓
เบญญา	40	2	4 นาที 49 วินาที	✓	White Rum	53 วินาที	X
Vaghat	80	4	5 นาที 13 วินาที	✓	White Rum	7 วินาที	✓
Kumpas	80	4	3 นาที 8 วินาที	✓	White Rum	22 วินาที	X
Sunrangthana	80	4	3 นาที 54 วินาที	✓	White Rum	19 วินาที	✓

แบบทดสอบก่อนเรียนกิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ

ลิงก์ : <https://quiz.zep.us/en/play/dJzm0w>

ภาคผนวก ก

กิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ

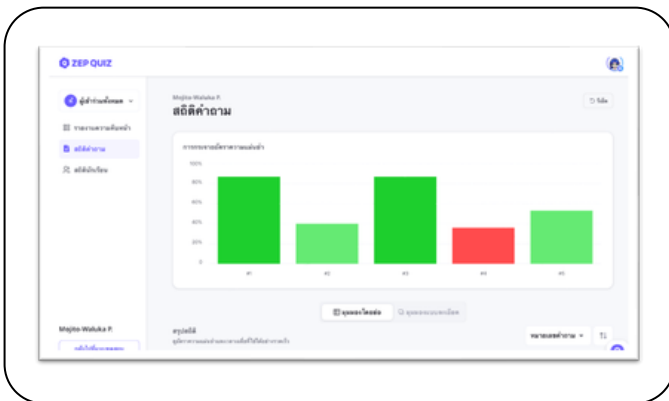


Table titled 'สถิติคำถาม' (Question Statistics) showing the number of questions asked for each drink type, the percentage of questions asked, and the number of questions asked.

No.	จำนวนคำถามที่ถาม	เปอร์เซ็นต์คำถามที่ถาม	จำนวนคำถามที่ถาม
1	20.5	100%	20.5
2	10.5	50%	10.5
3	20.5	100%	20.5
4	10.5	50%	10.5
5	10.5	50%	10.5

Table titled 'สถิติคำถาม' (Question Statistics) showing the number of questions asked for each drink type, the percentage of questions asked, and the number of questions asked.

No.	จำนวนคำถามที่ถาม	เปอร์เซ็นต์คำถามที่ถาม	จำนวนคำถามที่ถาม
1	20.5	100%	20.5
2	10.5	50%	10.5
3	20.5	100%	20.5
4	10.5	50%	10.5
5	10.5	50%	10.5

Table titled 'สถิติคำถาม' (Question Statistics) showing the number of questions asked for each drink type, the percentage of questions asked, and the number of questions asked.

No.	จำนวนคำถามที่ถาม	เปอร์เซ็นต์คำถามที่ถาม	จำนวนคำถามที่ถาม
1	20.5	100%	20.5
2	10.5	50%	10.5
3	20.5	100%	20.5
4	10.5	50%	10.5
5	10.5	50%	10.5

Worksheet titled 'Mojito-Waluka P. อื่น ๆ section'. It contains a list of questions and answers for the Mojito-Waluka P. drink.

- Base Spirit สำหรับ Mojito
 - ☐ White Rum
 - ☐ Gin
 - ☐ Dark Rum
 - ☐ Vodka
- Mixing Method สำหรับ Mojito
 - ☐ Layering
 - ☐ Shaking
 - ☐ Straining
 - ☐ Muddling
- อุปกรณ์สำหรับ Mojito
 - ☐ Cocktail Shaker
 - ☐ Jigger
 - ☐ Muddler
 - ☐ Bar Spoon
- ส่วนผสมสำหรับ Mojito
 - ☐ Ice Cubes
 - ☐ Shaved Ice
 - ☐ Crushed Ice
 - ☐ Ice Sphere
- Mixer สำหรับ Top up สำหรับ Mojito
 - ☐ Soda
 - ☐ Tonic
 - ☐ Ginger Ale
 - ☐ Sprite

Worksheet titled 'Mojito-Waluka P. Answer sheet'. It contains a list of questions and answers for the Mojito-Waluka P. drink.

- Base Spirit สำหรับ Mojito
 - ☐ White Rum
 - ☐ Gin
 - ☐ Dark Rum
 - ☐ Vodka
- Mixing Method สำหรับ Mojito
 - ☐ Layering
 - ☐ Shaking
 - ☐ Straining
 - ☐ Muddling
- อุปกรณ์สำหรับ Mojito
 - ☐ Cocktail Shaker
 - ☐ Jigger
 - ☐ Muddler
 - ☐ Bar Spoon
- ส่วนผสมสำหรับ Mojito
 - ☐ Ice Cubes
 - ☐ Shaved Ice
 - ☐ Crushed Ice
 - ☐ Ice Sphere
- Mixer สำหรับ Top up สำหรับ Mojito
 - ☐ Soda
 - ☐ Tonic
 - ☐ Ginger Ale
 - ☐ Sprite

แบบทดสอบก่อนเรียนกิจกรรมเกมบนแพลตฟอร์ม ZEP QUIZ

ลิงก์ : <https://quiz.zep.us/en/play/dJzm0w>

ภาคผนวก ข

สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito



โมฮิโต
MOJITO

เครื่องดื่ม 20701-2022 รายวิชา เทคโนโลยีและการผสมเครื่องดื่ม
20701-2022 BEVERAGE AND MIXED DRINKS

WALUKA PIMPANIT
HOTEL DEPARTMENT : SVC



ประวัติและเสน่ห์ของ MOJITO

โมฮิโต (Mojito)

นับเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของประเทศคิวบา มีต้นกำเนิดดั้งเดิมในศตวรรษที่ 16 จากเครื่องดื่มที่ชื่อว่า "Draught" ซึ่งประกอบด้วยเหล้ารัม น้ำมะนาว ใบสะระแหน่ และน้ำตาล เพื่อใช้บรรเทาอาการเจ็บป่วย ก่อนจะถูกพัฒนามาเป็นสูตรมาตรฐานในศตวรรษที่ 19 เมื่อมีการผลิตเหล้ารัมขาวที่มีคุณภาพดีขึ้น



ที่มาของชื่อคำว่า "MOJITO"

► เพี้ยนมาจากคำว่า **"Mojo"**

ในภาษาสเปน ซึ่งหมายถึงเครื่องปรุงรสหรือแปลว่าการร่ายเวทมนตร์เล็กน้อย



อุปกรณ์สำคัญในการผสม MOJITO

Mojito Tools bar

- **Highball Glass** : แก้วสูงประมาณ 300-350 ml
- **Muddler** : มีน่องสำหรับกดส่วนผสมจากใบสะระแหน่และน้ำมะนาว
- **Bar Spoon** : ใช้ตักน้ำสำหรับผสมเครื่องดื่มจากชั้นผิว
- **Jigger** : ใช้วัดปริมาณส่วนผสมของเครื่องดื่มให้แม่นยำ



ส่วนผสมดั้งเดิม 5 อย่าง

Mojito

01. เหล้ารัมขาว (White Rum)
02. ใบสะระแหน่ (Mint Leaves)
03. น้ำมะนาวสด (Lime Juice)
04. น้ำตาลทรายหรือน้ำอ้อย (Sugar/Cane Juice)
05. โซดา (Soda)



สูตรการทำ (Recipe)

- 1. เหล้ารัมขาว (White Rum) 60 ml (2 oz.)
- 2. ใบสะระแหน่ (Mint Leaves) 10-12 ใบ
- 3. น้ำมะนาวสด (Lime Juice) 1 ช้อน
- 4. น้ำตาลทรายหรือน้ำอ้อย (Sugar/Cane Juice) 2 ช้อน
- 5. โซดา (Soda) เติมเต็มแก้ว
- 6. น้ำแข็งบด (Crushed ice) เติมเต็มแก้ว

CLASSIC MOJITO**

Recipe

หมายเหตุ : สำหรับเครื่องดื่มนี้ควรใช้ใบสะระแหน่ที่สดและสะอาดเท่านั้น

สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

ลิงก์ : <https://canva.link/q6swd3i01mucppe>

ภาคผนวก ข

สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

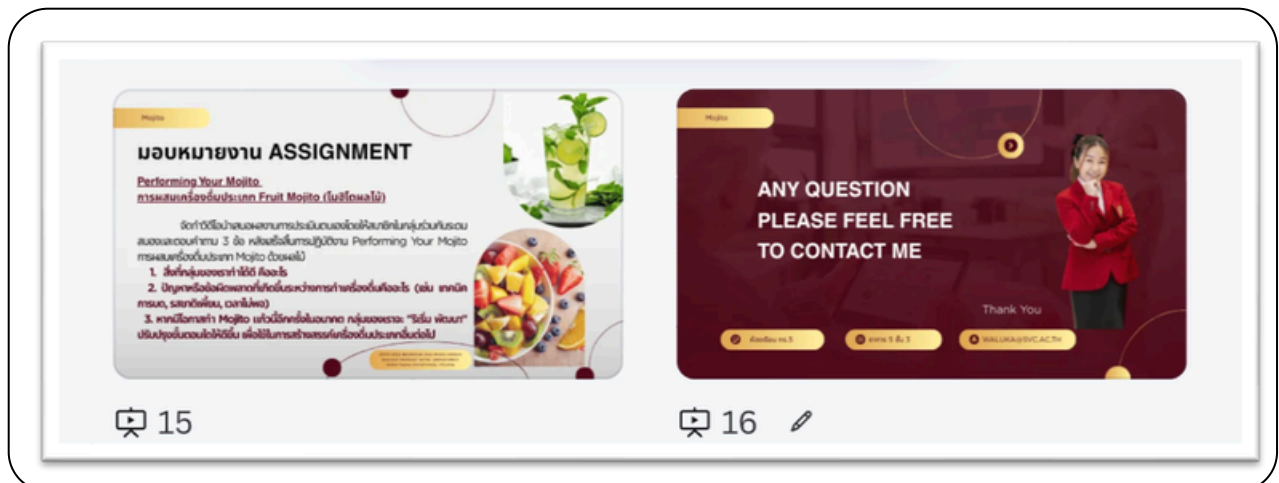
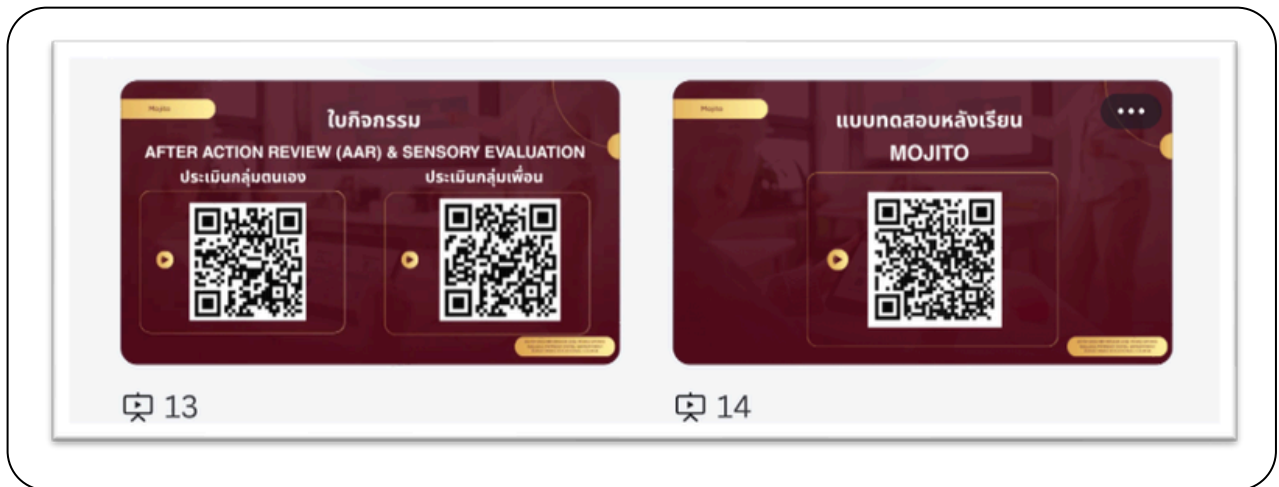


สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

ลิงก์ : <https://canva.link/q6swd3i01mucppe>

ภาคผนวก ข

สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito



สไลด์ประกอบการสอน เรื่อง ประวัติและเสน่ห์ของ Mojito

ลิงก์ : <https://canva.link/q6swd3i01mucppe>

ภาคผนวก ค

แบบทดสอบหลังเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Google Forms เรื่อง การทำเครื่องดื่ม Mojito

แบบทดสอบหลังเรียน เรื่อง การทำเครื่องดื่ม Mojito

รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ระดับ ปวช. 2 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569
สอนโดย ครูวาลูกา พิมพ์นิลย์

* ระบุว่าเป็นคำถามที่จำเป็น

1 อีเมล *

2 ชื่อ-สกุล *

3 เลขที่ *

4 ห้อง *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ กร.2/1

☐ กร.2/3

จงตอบคำถามต่อไปนี้

เลือกคำตอบที่ถูกต้องเพียง 1 ข้อ

5 สุราพื้นฐาน (Base Spirit) ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม Mojito สุราชนิดใดที่นิยมใช้มากที่สุด *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ เหล้าไวท์รัม (White Rum)

☐ เหล้าจิน (Gin)

☐ เหล้าดาร์กรัม (Dark Rum)

☐ เหล้าวอดก้า (Vodka)

6 เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม (Mixing Method) ข้อใดคือเทคนิคหลักที่ใช้ในการทำ Mojito *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ การคนผสม (Stirring)

☐ การเขย่า (Shaking)

☐ การรินแยกชั้น (Layering)

☐ การบดขยี้ (Muddling)

7 แก้วทรงใดเหมาะสมสำหรับใช้เสิร์ฟเครื่องดื่ม Mojito มากที่สุดตามมาตรฐานสากล *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ แก้วร็อกส์ (Rocks Glass)

☐ แก้วไฮบอล (Highball Glass)

☐ แก้วมาร์กาไรตา (Margarita)

☐ แก้วมาร์ตินี (Martini Glass)

8 สมุนไพรสดชนิดใดที่เป็นวัตถุดิบหลักที่มีรสชาติไม่ได้อาศัยในการทำ Mojito *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ ใบโหระพา (Sweet Basil)

☐ ใบสะระแหน่ (Mint Leaves)

☐ โรสแมรี่ (Rosemary)

☐ ใบกะเพรา (Holy Basil)

9 วัตถุประสงค์หลักของการใช้มัลด์เลอร์ (Muddler) บดใบสะระแหน่ในการทำ Mojito คือข้อใด *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ในแก้วให้รวดเร็วที่สุด

☐ เพื่อสกัดกลิ่นหอมระเหยโดยไม่ทำให้ใบสะระแหน่เสีย

☐ เพื่อเป็นส่วนผสมที่ช่วยให้เครื่องดื่มมีรสชาติที่กลมกล่อม

☐ เพื่อสร้างฟองนุ่มนวลบนเครื่องดื่มให้น่ารับประทาน

10 น้ำแข็งลักษณะใดที่เหมาะสมที่สุดในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม Mojito เพื่อไม่ให้รสชาติจืดชืด *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ น้ำแข็งบด (Crushed Ice)

☐ น้ำแข็งก้อนใหญ่ (Ice Cubes)

☐ น้ำแข็งเกล็ดหิมะ (Shaved Ice)

☐ น้ำแข็งก้อนกลม (Ice Sphere)

14 หากมีการแทนที่เครื่องดื่มสุราโดยใช้เหล้า Dark Rum แทน White Rum ชื่อเครื่องดื่มนี้จะถูกเรียกว่าอะไร *

ทำเครื่องหมายเพียงหนึ่งช่อง

☐ เดิร์ท มอจิโต (Dirty Mojito)

☐ คิวบา ลิเบร (Cuba Libre)

☐ รอยัล มอจิโต (Mojito Royale)

☐ เวอร์จิน มอจิโต (Virgin Mojito)

เนื้อหาไม่ได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google

Google Forms

แบบทดสอบหลังเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Google Forms

ลิงก์ : <https://forms.gle/E59g22tk3ZsvGkkd8>

ใบความรู้เรื่อง การทำเครื่องดื่ม Mojito

ใบความรู้

การทำเครื่องดื่มค็อกเทล โมจิโต (MOJITO) และการเลือกผลไม้ เพื่อใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภท FRUIT MOJITO (โมจิโตผลไม้)

วัตถุประสงค์

- เลือกผลไม้และประยุกต์ใช้เทคนิคการบด (Muddle) ได้ถูกต้องตามลักษณะวัตถุประสงค์
- คำนวณสัดส่วนและปรับสมดุลรสชาติ (Balance) ของ Fruit Mojito ให้เหมาะสมกับผลไม้ที่เลือก
- ปฏิบัติตามการทำเครื่องดื่มและจัดตกแต่งเสิร์ฟ (Garnish) ตามมาตรฐานวิชาชีพงานบาร์

ข้อมูลทั่วไปของเครื่องดื่ม

โมจิโต (Mojito) เป็นค็อกเทลคลาสสิกประเภท Long Drink บิดต้นกำเนิดจากประเทศคิวบา จัดอยู่ในกลุ่มเครื่องดื่มเพิ่มความสดชื่น (Refreshing Drink) ใช้เทคนิคการทำแบบ Build & Muddle หรือการบดส่วนผสมสมุนไพรและผสมลงในแก้วเสิร์ฟโดยตรง โดยไม่ผ่านการเขย่า (Shake)

ส่วนผสมมาตรฐาน (Ingredients)

ส่วนผสม

ส่วนผสม	ปริมาณ
เหล้ารัมขาว (White Rum)	60 มล. (2 ออนซ์)
ไลม์เลมอน (Lime Juice)	10-12 มล.
น้ำชาเขียว (Green Tea)	1 ถ้วย
น้ำตาลทรายขาวละเอียด (Superfine Sugar)	2 ช้อนชา
โซดา (Soda)	เติมเต็มแก้ว
น้ำแข็งก้อน (Crushed Ice)	เติมเต็มแก้ว

อุปกรณ์ที่ต้องใช้ (Equipment)

- แก้ว Highball หรือ Collins Glass สำหรับผสมเครื่องดื่ม Highball 18 Modeller
- ไม้บดค็อกเทล (Muddler) ใช้สำหรับบดผลไม้และสมุนไพรอย่างละเอียด
- ถ้วยช้อน (Spoon) ใช้สำหรับตักส่วนผสมและผสมลงในแก้ว
- ส้อมยาว (Bar Spoon) ใช้สำหรับผสมเครื่องดื่มอย่างละเอียด

ขั้นตอนการผสม (Step-by-Step Method)

- Muddle (การบด):** ใส่ผลไม้และสมุนไพรลงในแก้ว Highball 18 Modeller
- Build (การเติม):** เติมน้ำชาเขียวและน้ำเลมอนลงในแก้ว
- Top (การเติมน้ำ):** เติมน้ำชาเขียวและน้ำเลมอนลงในแก้ว
- Stir (การผสม):** ใช้ส้อมยาวผสมเครื่องดื่มอย่างละเอียด
- Garnish (การตกแต่ง):** ตกแต่งเครื่องดื่มด้วยผลไม้และสมุนไพรตามชอบ

ข้อควรระวังและเทคนิคการเสิร์ฟ (Pro Tips)

- การเลือกผลไม้:** เลือกผลไม้ที่สุกและรสชาติดี เช่น ไลม์ เลมอน หรือผลไม้รสเปรี้ยว
- การเลือกเครื่องดื่ม:** เลือกเครื่องดื่มที่มีรสชาติดี เช่น น้ำชาเขียว หรือน้ำเลมอน
- การเสิร์ฟ:** เสิร์ฟเครื่องดื่มในแก้ว Highball 18 Modeller

หลักการเลือกผลไม้

หลักการเลือกผลไม้ ในการทำ Refreshing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Fruit Mojito (โมจิโตผลไม้) การเลือกผลไม้ให้เหมาะสมกับรสชาติและลักษณะของเครื่องดื่มเป็นสิ่งสำคัญ

เลือกผลไม้ (Shine Muscat)



- สีผิว:** เลือกผลไม้ที่มีผิวสีเขียว เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- ขนาด:** เลือกผลไม้ที่มีขนาดเล็ก เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- รสชาติ:** เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน

2. สับปะรด (Pineapple)



- ประเภท:** ผลไม้รสเปรี้ยว สดชื่น ไม่ร้อนแต่ก็ร้อนจัดเกินไป
- วิธีใช้:** ใช้สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว

- เปลือก:** ผิวเรียบเนียน สดชื่น ไม่ร้อนแต่ก็ร้อนจัดเกินไป
- วิธีใช้:** ใช้สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว



- น้ำส้มและเปลือก:** ผลไม้รสเปรี้ยว สดชื่น ไม่ร้อนแต่ก็ร้อนจัดเกินไป
- วิธีใช้:** ใช้สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว

3. แก้วมังกร (Pomegranate)



- ประเภท:** ผลไม้รสเปรี้ยว สดชื่น ไม่ร้อนแต่ก็ร้อนจัดเกินไป
- วิธีใช้:** ใช้สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว

5. เสาวรส (Passion Fruit)



- ประเภท:** ผลไม้รสเปรี้ยว สดชื่น ไม่ร้อนแต่ก็ร้อนจัดเกินไป
- วิธีใช้:** ใช้สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว

- สีผิว:** เลือกผลไม้ที่มีผิวสีเขียว เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- ขนาด:** เลือกผลไม้ที่มีขนาดเล็ก เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- รสชาติ:** เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน

เทคนิคการเสิร์ฟเครื่องดื่ม 3 ขั้นตอน

- Muddle (การบด):** เติมน้ำชาเขียวและน้ำเลมอนลงในแก้ว
- Build (การเติม):** เติมน้ำชาเขียวและน้ำเลมอนลงในแก้ว
- Top (การเติมน้ำ):** เติมน้ำชาเขียวและน้ำเลมอนลงในแก้ว

การประยุกต์ใช้กับผลไม้รสเปรี้ยว

ผลไม้	เทคนิคการเสิร์ฟเครื่องดื่ม	การเลือกผลไม้รสเปรี้ยว
สับปะรด	สับปะรดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว	เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
ส้ม	ส้มสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว	เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
เลมอน	เลมอนสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว	เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
ไลม์	ไลม์สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้ว	เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน

คำแนะนำเพิ่มเติม : การเลือกผลไม้รสเปรี้ยว

- สีผิว:** เลือกผลไม้ที่มีผิวสีเขียว เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- ขนาด:** เลือกผลไม้ที่มีขนาดเล็ก เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน
- รสชาติ:** เลือกผลไม้ที่มีรสชาติดี เช่น องุ่นเขียว หรือน้ำเลมอน

2021-2022 BEVERAGE AND MIXED DRINKS

WALUKA PIMPANIT

ใบมอบหมายงาน เรื่อง Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

Mojito

มอบหมายงาน ASSIGNMENT

Performing Your Mojito

การผสมเครื่องดื่มประเภท Fruit Mojito (โมจิโตผลไม้)

จัดทำวิดีโอนำเสนอผลงานการประเมินตนเองโดยให้สมาชิกในกลุ่มร่วมกันระดมสมองและตอบคำถาม 3 ข้อ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

1. สิ่งที่คุณกลุ่มของเราทำได้ดีคืออะไร
2. ปัญหาหรือข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นระหว่างการทำเครื่องดื่มคืออะไร (เช่น เทคนิคการบด, รสชาติเพี้ยน, เวลาไม่พอ)
3. หากมีโอกาสทำ Mojito แก้วนี้อีกครั้งในอนาคต กลุ่มของเราจะ "ริเริ่ม พัฒนา" ปรับปรุงขั้นตอนใดให้ดีขึ้น เพื่อใช้ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มประเภทอื่นต่อไป

2021-2022 BEVERAGE AND MIXED DRINKS
WALUKA PIMPANIT HOTEL DEPARTMENT
SUBATTAN VECATIONAL COLLEGE



ใบมอบหมายงาน เรื่อง Performing Your Mojito การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้

Performing Your Mojito Recipe

NAME OF COCKTAIL : _____

GARNISH : _____

COLOR : _____

FLAVOR : _____

INGREDIENTS:	INSTRUCTIONS:
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	
☐ _____	

GROUP : _____

NAME : _____

Class : _____

ภาคผนวก ข

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric) ใบงานเรื่อง : Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้)

ผู้ปฏิบัติ	
1. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	กลุ่มที่.....
2. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	คะแนน
3. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	

คำชี้แจงการประเมิน : ให้ผู้สอนประเมินผลการปฏิบัติงานของนักเรียนตามเกณฑ์พฤติกรรมบ่งชี้ โดยใส่คะแนนลงในช่อง
ที่ตรงระดับความสามารถของนักเรียน (คะแนนเต็มรวม 20 คะแนน)

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. การตั้งชื่อเครื่องดื่ม	ตั้งชื่อแปลกใหม่ สื่อถึงผลไม้ที่นำมาใช้ และ Mojito และสร้าง เอกลักษณ์หรือสิ่งจำเริญได้ อย่างชัดเจน	ตั้งชื่อเครื่องดื่มแปลกใหม่ และ Mojito เข้าใจง่าย แต่ยังขาดความแปลกใหม่	ตั้งชื่อเครื่องดื่ม เหมือนเดิม แต่สื่อ ถึงผลไม้ที่นำมาใช้ หรือเครื่องดื่มที่ แปลกแต่ไม่ชัดเจน	ตั้งชื่อเครื่องดื่ม กับเครื่องดื่ม หรือไม่มีชื่อ	
2. การ Garnish	ตกแต่งสวยงาม ประณีต สอดคล้องกับแก้ว มีความโดดเด่น ของผลไม้และ ใบสะระแหน่ ออกมาได้อย่างสร้างสรรค์	ตกแต่งสวยงาม สอดคล้องกับแก้ว ใช้วัตถุดิบสด เรียบร้อย แต่ขาดความ แปลกใหม่	ตกแต่งไม่สวยงาม ใช้วัตถุดิบไม่สดชื่น หรือ ตกแต่งการดื่ม	ไม่ตกแต่ง หรือ ตกแต่งไม่เหมาะสม จนบดบังการดื่ม	
3. สีของเครื่องดื่ม	สีที่สดใส ชัดเจน การแยกชั้นหรือ การกระจายตัว ของส่วนผสม/ ผลไม้สีตรง ตามเป้าหมาย	สีที่สดใส สดชื่น แต่ไม่ชัด เครื่องดื่มใส ไม่เด่นชัด	สีที่จืดหรือขุ่นเล็กน้อย การกระจายตัวหรือ ส่วนผสมไม่เด่นชัด	สีจืดๆ ไม่เห็นประพจน์ น้อยหรือสีเปลี่ยนไป จากวัตถุดิบเดิมมาก	
4. รสชาติของเครื่องดื่ม	รสชาติกลมกล่อม สมดุลระหว่างความเปรี้ยว หวาน จำ และกลิ่นหอม ของผลไม้กับ สะระแหน่อย่างลงตัว	รสชาติมีความเปรี้ยวหวาน ลงตัว จากความ กลมกล่อมหรือกลิ่นหอม เล็กน้อย	รสชาติหนักไปทาง โศกหรือเปรี้ยว (หวานจัด/ เปรี้ยวจัด) หรือโดดเด่น ลิ้นเคราซี	รสชาติไม่สมดุล ไม่อร่อย หรือไม่มีมาตรฐาน เครื่องดื่ม	

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
5. สัดส่วนความ เหมาะสมของ ส่วนผสม	ตรงและผสมส่วนผสม ได้แม่นยำตามสูตรสร้าง รสชาติที่ส่วนต่อ น้ำแข็งไม่ละลายเร็วจาก	ตรงและผสมส่วนผสม สัดส่วนโดยรวมที่ คล้ายคลึงกันเล็กน้อย แต่ไม่ตรงตามรสชาติ	สัดส่วนส่วนผสม ทำไม่ได้หรือดื่มเร็วจาก หรือดื่มช้าเกินไป	ไม่มีการวางส่วนผสม ในส่วนผสมตามใจชอบ สัดส่วนผิดเพี้ยนมาก	
คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)					

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
16 - 20 คะแนน	ดีมาก
11 - 15 คะแนน	ดี
6 - 10 คะแนน	พอใช้
1 - 5 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการซ่อมเสริม)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(นางสาววาลูกา พิมพ์นิคย์)
วันที่...../...../2569

สรุปผลการประเมิน

[] ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 16 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป)
[] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 5 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

ครูผู้สอน : ครูวาลูกา พิมพ์นิคย์

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)

ตัวอย่างผลงานผู้เรียน

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric) ใบงานเรื่อง : Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้)

ผู้ปฏิบัติ	ชื่อ-นามสกุล	เลขที่	ชั้น	ปวช.	2/	3	กลุ่มที่	3
1.	นางสาวศรภรณ์ เสถียร	4	ชั้น	ปวช.	2/	3	กลุ่มที่	3
2.	นางสาวนันทิยา แสงอรุณ	5	ชั้น	ปวช.	2/	3	กลุ่มที่	3
3.	นางสาวสุภาวดี นนทะ	15	ชั้น	ปวช.	2/	3	กลุ่มที่	3

คำชี้แจงการประเมิน : ให้ผู้สอนประเมินผลการปฏิบัติงานของนักเรียนตามเกณฑ์พฤติกรรมบ่งชี้ โดยใส่คะแนนลงในช่อง
ที่ตรงระดับความสามารถของนักเรียน (คะแนนเต็มรวม 20 คะแนน)

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. การเตรียมเครื่องดื่ม	ตั้งโต๊ะพร้อมเครื่องดื่ม สิ่งอำนวยความสะดวก Mojito และสร้าง เอกลักษณ์เครื่องดื่มได้ อย่างชัดเจน	ตั้งโต๊ะพร้อมเครื่องดื่ม และ Mojito เข้าใจง่าย แต่ยังขาดความโดดเด่น	ตั้งโต๊ะพร้อมเครื่องดื่ม แต่ไม่มีเครื่องดื่ม เครื่องดื่มอื่นหรือ เครื่องดื่มอื่น	ตั้งโต๊ะพร้อมเครื่องดื่ม แต่ไม่มีเครื่องดื่ม หรือไม่มีเครื่องดื่ม	4
2. การ Garnish	ตกแต่งเครื่องดื่ม สอดคล้องกับแนวคิด เครื่องดื่มและ โภชนาการและ รสชาติอย่างสร้างสรรค์	ตกแต่งเครื่องดื่ม สอดคล้องกับแนวคิด ใช้วัตถุดิบสด เรียบร้อย แต่ขาดความ แปลกใหม่	ตกแต่งเครื่องดื่ม สอดคล้องกับแนวคิด ใช้วัตถุดิบสด เรียบร้อย	ตกแต่งเครื่องดื่ม แต่ไม่มีเครื่องดื่ม หรือตกแต่งเครื่องดื่ม	4
3. สีของเครื่องดื่ม	สีสดใส ชัดเจน การตกแต่งเครื่องดื่ม สอดคล้องกับแนวคิด เครื่องดื่มและ โภชนาการและ รสชาติอย่างสร้างสรรค์	สีสดใส สดชื่น แต่ไม่มีเครื่องดื่ม หรือตกแต่งเครื่องดื่ม	สีสดใส สดชื่น แต่ไม่มีเครื่องดื่ม หรือตกแต่งเครื่องดื่ม	สีสดใส สดชื่น แต่ไม่มีเครื่องดื่ม หรือตกแต่งเครื่องดื่ม	4

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
4. รสชาติของเครื่องดื่ม	รสชาติกลมกล่อม สมดุลระหว่างความเปรี้ยว หวาน ข้น และกลิ่นหอม ของผลไม้กับ รสชาติอย่างลงตัว	รสชาติดีมีความเปรี้ยวหวาน ลงตัว ชาติความ กลมกล่อมหรือกลิ่นหอม เล็กน้อย	รสชาติดีมีความเปรี้ยวหวาน ลงตัว ชาติความ กลมกล่อมหรือกลิ่นหอม เล็กน้อย	รสชาติดีมีความเปรี้ยวหวาน ลงตัว ชาติความ กลมกล่อมหรือกลิ่นหอม เล็กน้อย	4
5. สีสันและความสวยงามของเครื่องดื่ม	ความสวยงามโดดเด่น ได้แก่สีสันของเครื่องดื่ม หรือสีของผลไม้ ที่นำมาใช้ตกแต่ง	ความสวยงามโดดเด่น ได้แก่สีสันของเครื่องดื่ม หรือสีของผลไม้ ที่นำมาใช้ตกแต่ง	ความสวยงามโดดเด่น ได้แก่สีสันของเครื่องดื่ม หรือสีของผลไม้ ที่นำมาใช้ตกแต่ง	ความสวยงามโดดเด่น ได้แก่สีสันของเครื่องดื่ม หรือสีของผลไม้ ที่นำมาใช้ตกแต่ง	3

คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
16 - 20 คะแนน	ดีมาก
11 - 15 คะแนน	ดี
6 - 10 คะแนน	พอใช้
1 - 5 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการซ่อมเสริม)

ลงชื่อ  ผู้ประเมิน
(นางสาววราภา พิมพ์นิตย์)
วันที่ 22 / 11 / 2569

สรุปผลการประเมิน

[✓] ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 16 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป)
[] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 16 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

- การใช้ Jigger ของผู้สอน สดชื่น สดใส ทำให้รสชาติเครื่องดื่มอร่อยยิ่งขึ้น
เล็กน้อย

ครูผู้สอน : ครูวราภา พิมพ์นิตย์

แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง (Work-Based Learning Competency Assessment Rubric)

ภาคผนวก ฅ

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score)

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score) เรื่อง : Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้)

ผู้ปฏิบัติ		คะแนน
1. ชื่อ-นามสกุล.....	เลขที่..... ชั้น ปวช. 2/.....	
2. ชื่อ-นามสกุล.....	เลขที่..... ชั้น ปวช. 2/.....	

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมิน (ครู) ทำการสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างปฏิบัติกิจกรรม แล้วทำเครื่องหมายหรือให้คะแนนตามเกณฑ์พฤติกรรมที่กำหนด

ส่วนที่ 1 : เกณฑ์การให้คะแนนแบบสังเกตพฤติกรรม (Analytic Rubric)

ประเด็นที่สังเกต	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. การเตรียมตัวและสุขอนามัย (Grooming & Hygiene)	แต่งกายถูกต้องตามระเบียบปฏิบัติงาน สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และปฏิบัติตามหลัก Food Safety	แต่งกายเรียบร้อย มีการรักษาความสะอาดตัวและอุปกรณ์ ไม่แสดงอาการป่วย	แต่งกายไม่เรียบร้อย บางส่วน เช่น ไม่สวมหน้ากากอนามัย ความสะอาดของตัวไม่เป็นที่พึงพอใจ	ไม่รักษาความสะอาดของตัว ไม่สวมหน้ากากอนามัย	
2. ความคล่องตัวและเทคนิคการใช้อุปกรณ์ (Bar Tools Handling)	หยิบจับและใช้งานอุปกรณ์ (Muddler, Jigger, Shaker, Bar spoon, Knife) ได้อย่างถูกต้อง ประสิทธิภาพและปลอดภัย	ใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องตามหน้าที่ แต่อาจมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย	ใช้อุปกรณ์สลับประเภทยกเว้น หรือใช้อุปกรณ์ผิดวิธี ขาดประสิทธิภาพ	ใช้อุปกรณ์ไม่ถูกต้อง หยิบจับไม่ถนัด ไม่สามารถใช้งานได้	
3. ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Workflow & Sequence)	ทำตามขั้นตอนอย่างถูกต้อง ไม่สับสน (คนละไม้ละมือ → ตวงส่วนผสม → ใส่ผลไม้ → คนผสม) → ตกแต๋มแก้ว	ทำตามขั้นตอนได้ครบถ้วน แต่อาจมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย หรือสลับขั้นตอนเล็กน้อย	ลำดับขั้นตอนสับสน ขาดประสิทธิภาพในการทำงาน	ทำตามขั้นตอนที่ไม่ถูกต้อง ไม่สามารถทำงานได้	
4. ความสะอาดระหว่างทำและการจัดเก็บ (Station Management)	แยกขยะ (เปลือกผลไม้ เศษผลไม้) ขยะอื่น ๆ ออกจากพื้นที่ปฏิบัติงาน และเก็บขยะทิ้งอย่างถูกต้อง	แยกขยะและรักษาความสะอาดได้ดี แต่อาจมีขยะตกค้างเล็กน้อย	ไม่รักษาความสะอาดของพื้นที่ปฏิบัติงาน ขยะตกค้างจำนวนมาก	ไม่แยกขยะออกจากพื้นที่ปฏิบัติงาน ขยะตกค้างจำนวนมาก	
5. การปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติงาน	ตั้งสมาธิกับงานตลอดเวลา ปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง	ทำงานอย่างตั้งใจ ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย	ทำงานขาดสมาธิ ปฏิบัติงานผิดพลาด	ไม่ปฏิบัติตามหลักการทำงาน	

ประเด็นที่สังเกต	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
(Cooperative & Problem Solving)	ช่วยเหลือเพื่อนเมื่อติดขัด และควบคุมเวลาได้ดี	ประสานงานกับเพื่อนในกลุ่มได้ราบรื่น	ช่วยเหลือเพื่อนบ้างกลุ่ม หรือทำงานล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนด	ขัดแย้งกับเพื่อนกลุ่ม หลุดละเลย	
คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)					

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
16 - 20 คะแนน	ดีมาก
11 - 15 คะแนน	ดี
6 - 10 คะแนน	พอใช้
1 - 5 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการช่วยเหลือ)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(นางสาววาลูกา พิมพ์นิตย์)
วันที่...../...../2569

สรุปผลการประเมิน

[] ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 16 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป)
[] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 5 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

.....

.....

.....

ครูผู้สอน : ครูวาลูกา พิมพ์นิตย์

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score)

ตัวอย่างผลงานผู้เรียน

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score)

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score) เรื่อง : Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้)

ผู้ปฏิบัติ	เลขที่	ชั้น	ปวช.	2/	3/	กลุ่มที่	3
1. ชื่อ-นามสกุล <u>นางสาวกัญญากร งามทอง</u>	4	ชั้น	ปวช.	2/	3/	กลุ่มที่	3
2. ชื่อ-นามสกุล <u>นางสาววันวิมล งามทอง</u>	5	ชั้น	ปวช.	2/	3/	กลุ่มที่	3
3. ชื่อ-นามสกุล <u>นางสาวอรุณพร งามทอง</u>	15	ชั้น	ปวช.	2/	3/	กลุ่มที่	3

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมิน (ครู) ทำการสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างปฏิบัติกิจกรรม แล้วทำเครื่องหมายหรือให้คะแนนตามเกณฑ์พฤติกรรมที่กำหนด

ส่วนที่ 1 : เกณฑ์การให้คะแนนแบบสังเกตพฤติกรรม (Analytic Rubric)

ประเด็นที่สังเกต	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. การเตรียมตัวและสุขอนามัย (Grooming & Hygiene)	แต่งกายถูกต้องตามระเบียบปฏิบัติงาน ล้างมือก่อนทำงาน ใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา และใส่ถุงมือเมื่อสัมผัสกับวัตถุดิบ	แต่งกายเรียบร้อย มีการรักษาความสะอาดร่างกาย และอุปกรณ์ แต่ละเลยการล้างมือหรือใส่หน้ากากอนามัย	แต่งกายไม่เรียบร้อย บางส่วน (เช่น ไม่ใส่หน้ากากอนามัย) ความสะอาดพอใช้ ปฏิบัติงานอย่างระมัดระวัง	ไม่รักษาความสะอาดของร่างกาย ไม่ใส่หน้ากากอนามัย ไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำงาน	4
2. ความปลอดภัยและเทคนิคการใช้เครื่องมือ (Bar Tools Handling)	หยิบจับและใช้เครื่องมือ (Muddler, Spoon, Shaker, Bar spoon, Knife) ได้อย่างถูกต้อง พร้อมตรวจสอบและปลอดภัย	ใช้เครื่องมือถูกต้องตามหน้าที่ แต่ทำงานผิดพลาดหรือใช้เครื่องมือผิดประเภท	ใช้เครื่องมือไม่ถูกต้องตามหน้าที่ หรือใช้เครื่องมือผิดประเภท	ใช้เครื่องมือไม่ถูกต้องตามหน้าที่ หรือใช้เครื่องมือผิดประเภท	3
3. ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Workflow & Sequence)	ทำตามขั้นตอนได้อย่างถูกต้อง ไม่สับสน (เช่น ล้างแก้ว → ตวงส่วนผสม → ใส่ผลไม้/เครื่องดื่ม → คนส่วนผสม)	ทำตามขั้นตอนได้คร่าวๆ แต่อาจมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย หรือลำดับขั้นตอนไม่ถูกต้อง	ทำตามขั้นตอนได้คร่าวๆ แต่อาจมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย หรือลำดับขั้นตอนไม่ถูกต้อง	ทำตามขั้นตอนได้คร่าวๆ แต่อาจมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย หรือลำดับขั้นตอนไม่ถูกต้อง	4
4. ความสะอาดระหว่างและหลังการทำงาน (Station Management)	แยกขยะ (เปลือกผลไม้ เศษผลไม้) ขยะที่จับกับอุปกรณ์ให้เรียบร้อย และจัดเก็บของบนบาร์อย่างเรียบร้อย	แยกขยะและรักษาความสะอาดได้ดี แต่อาจมีขยะหรือของบนบาร์ที่ควรแยกทิ้งแต่ยังไม่ทิ้ง	บาร์และพื้นที่รอบๆ บาร์มีของบนบาร์ที่ควรแยกทิ้งแต่ยังไม่ทิ้ง	บาร์และพื้นที่รอบๆ บาร์มีของบนบาร์ที่ควรแยกทิ้งแต่ยังไม่ทิ้ง	4

ประเด็นที่สังเกต	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
5. การปฏิบัติงานและการแก้ปัญหาในทีม (Cooperative & Problem Solving)	สื่อสารกับเพื่อนร่วมงานอย่างเหมาะสม รับฟังความคิดเห็น และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน	ทำงานในทีมที่ได้รับมอบหมายได้ดี สื่อสารกับเพื่อนร่วมงานอย่างเหมาะสม	ทำงานเฉพาะส่วนของตนเอง ไม่ค่อยสนใจช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน หรือทำงานล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนด	ไม่ร่วมมือกับเพื่อนร่วมงาน ไม่พูดหรือสร้างควมขัดแย้งกับเพื่อนร่วมงาน	4
คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)					19

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
16 - 20 คะแนน	ดีมาก
11 - 15 คะแนน	ดี
6 - 10 คะแนน	พอใช้
1 - 5 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการช่วยเหลือ)

ลงชื่อ สมิทธิ์ ผู้ประเมิน
(นางสาววราภา พิมพ์นิล)
วันที่ 22 / 11 / 2569

สรุปผลการประเมิน

✓ ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 16 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็นร้อยละ 80 ขึ้นไป)
[] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 16 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

- พักสัปดาห์หน้าเพื่อปรับปรุงเทคนิค
- จัดให้ใช้เครื่องมือ คราวหน้าให้ใช้ผลไม้สดเพื่อลดการเกิดอุบัติเหตุ

ครูผู้สอน : ครูวราภา พิมพ์นิล

แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน (Observation Checklist & Rubric Score)

ภาคผนวก ญ

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม :After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation

The screenshot shows a web browser displaying a form titled "After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation (กลุ่มตนเอง)". The form includes a header with the title and a subtitle "รางวัลเครื่องแต่งกายและเครื่องประดับ ระดับ ปวช.2 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569" and "มอบโดย ครูวราภา พิมพ์น้อย". Below the header, there is a section for "ประเมินตนเอง โดย Bar Auditor / Bar Safety (ผู้ตรวจสอบคุณภาพ) *" with a list of radio buttons for groups 1 through 6.

The screenshot shows a web browser displaying a form titled "Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้) : ผลไม้ที่เลือก *". The form includes a list of radio buttons for fruit choices: 1. องุ่นไฮมัสแคท (Shine Muscat), 2. สับปะรด (Pineapple), 3. ทับทิม (Pomegranate), 4. ส้ม (Orange), and 5. เสาวรส (Passion Fruit). Below the list, there is a section for "ตารางเกณฑ์การประเมิน AAR 4 มิติ" (AAR 4 Dimensions Evaluation Criteria) with a list of criteria: 1. รสชาติ (Balance), 2. กลิ่น (Aroma), 3. รูปลักษณ์ (Garnish), and 4. สุขอนามัย (Hygiene). At the bottom, there is a section for "คำชี้แจง : ระดับคะแนน: 3 = ดีมาก (ได้มาตรฐานวิชาชีพ) | 2 = พอใช้ (ต้องปรับปรุงเล็กน้อย) | 1 = ปรับปรุงด่วน (ไม่ผ่านเกณฑ์)".

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม : (กลุ่มตนเอง)

After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ลิงก์ : <https://forms.gle/qGBpEvHHaS5qPG6a9>

ภาคผนวก ญ

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม :After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation

1. รสชาติ (Balance) *

- ☐ 🏆 ระดับ 3 (ดีมาก) : รสชาติกลมกล่อม มีความสมดุลระหว่างความเปรี้ยว หวาน และความซ่า ของโซดาอย่างลงตัว ไ...
- ☐ 🥈 ระดับ 2 (พอใช้) : รสชาติค่อนข้างดี แต่ยังเอียงไปทางหวานจัดหรือเปรี้ยวจัด หรือโซดา เจือจาง จนขาดความซ่า
- ☐ 🥉 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : เอียงไปทางหวานจัดหรือเปรี้ยวจัด หรือโซดา เจือจางจนขาดความซ่ารสชาติ ไม่สมดุลย...

2. กลิ่น (Aroma) *

- ☐ 🏆 ระดับ 3 (ดีมาก) : กลิ่นหอมสดชื่น โดดเด่น มีกลิ่นโรมาของใบสะระแหน่ผสมผสานกับกลิ่นเฉพาะตัวของผลไม้ (ที่...
- ☐ 🥈 ระดับ 2 (พอใช้) : มีกลิ่นหอมของสมุนไพรหรือผลไม้ แต่กลิ่นค่อนข้างบางเบา หรือมีกลิ่นใดกลิ่นหนึ่งกลบกลิ่นอื่นจ...
- ☐ 🥉 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : ไม่มีกลิ่นหอมของสมุนไพร หรือมีกลิ่นเหม็นเขียวของใบสะระแหน่ที่ถูกบด จนเข้าเกินไป

3. รูปลักษณ์ (Garnish) *

- ☐ 🏆 ระดับ 3 (ดีมาก) : การจัดตกแต่งปากแก้วสวยงาม ทันสมัย มีมิติ สีสันของผลไม้สดแยกชั้นหรือกระจายตัวสวยงาม ...
- ☐ 🥈 ระดับ 2 (พอใช้) : มีการตกแต่งปากแก้ว แต่ดูธรรมดาหรือรกเกินไป สีสันของเครื่องดื่มค่อนข้างกลืนกันไม่โดดเด่น
- ☐ 🥉 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : ไม่มีการตกแต่ง (No Garnish) หรือใช้วัตถุดิบตกแต่งที่เหี่ยว ไม่สดชื่น และดูไม่น่ารับประทาน...

4. สุขอนามัย (Hygiene) *

- ☐ 🏆 ระดับ 3 (ดีมาก) : สถานีปฏิบัติงาน (Station) สะอาด แห้งสนิท แยกขยะเปลือกผลไม้ทันที อุปกรณ์ล้างสะอาด และ...
- ☐ 🥈 ระดับ 2 (พอใช้) : สถานีปฏิบัติงานมีน้ำแข็งหรือคราบเลอะเล็กน้อย ขยะยังไม่ถูกเคลียร์ทันที แต่อุปกรณ์และผู้ผสมส...
- ☐ 🥉 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : สถานีปฏิบัติงานสกปรกเลอะเทอะ ขยะวางเกลื่อนกลาด อุปกรณ์ปนเปื้อน หรือผู้ผสมไม่รัก...

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม : (กลุ่มตนเอง)

After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ลิงก์ : <https://forms.gle/qGBpEvHHaS5qPG6a9>

ภาคผนวก ญ

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม :After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation

The screenshot shows a Google Form titled "After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation (กลุ่มเพื่อน)". The form is in Thai and includes a header with the title and a subtitle. Below the header, there is a section for "ผู้ประเมิน" (Evaluator) with a list of radio buttons for selecting an evaluator from a group of 6. The form is displayed on a tablet-like interface with a pink background.

The screenshot shows a Google Form titled "ตารางเกณฑ์การประเมิน AAR 4 มิติ" (AAR 4 Dimensions Evaluation Criteria Table). The form is in Thai and includes a header with the title and a subtitle. Below the header, there is a section for "ผู้ประเมิน" (Evaluator) with a list of radio buttons for selecting an evaluator from a group of 6. The form is displayed on a tablet-like interface with a pink background.

ตารางเกณฑ์การประเมิน AAR 4 มิติ
มิติการประเมิน

- รสชาติ (Balance)
- กลิ่น (Aroma)
- รูปลักษณ์ (Garnish)
- สุขอนามัย (Hygiene)

คำชี้แจง : ระดับคะแนน: 3 = ดีมาก (ได้มาตรฐานวิชาชีพ) | 2 = พอใช้ (ต้องปรับปรุงเล็กน้อย) | 1 = ปรับปรุงด่วน (ไม่ผ่านเกณฑ์)

1. รสชาติ (Balance) *

- ☐ ระดับ 3 (ดีมาก) : รสชาติกลมกล่อม มีความสมดุลระหว่างความเปรี้ยว หวาน และความขำ ของโซดาอย่างลงตัว ไ...
- ☐ ระดับ 2 (พอใช้) : รสชาติค่อนข้างดี แต่ยังเอียงไปทางหวานจัดหรือเปรี้ยวจัด หรือ โซดา เจือจาง จนขาดความขำ
- ☐ ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : เอียงไปทางหวานจัดหรือเปรี้ยวจัด หรือ โซดา เจือจางจนขาดความขำรสชาติ ไม่สมดุลย...

2. กลิ่น (Aroma) *

- ☐ ระดับ 3 (ดีมาก) : กลิ่นหอมสดชื่น โดดเด่น มีกลิ่นอโรมาของใบสะระแหน่ผสมผสานกับกลิ่นเฉพาะตัวของผลไม้ (ที่...
- ☐ ระดับ 2 (พอใช้) : มีกลิ่นหอมของสมุนไพรหรือผลไม้ แต่กลิ่นค่อนข้างบางเบา หรือมีกลิ่นใดกลิ่นหนึ่งกลบกลิ่นอื่นจน...
- ☐ ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : ไม่มีกลิ่นหอมของสมุนไพร หรือมีกลิ่นเหม็นเขียวของใบสะระแหน่ที่ถูกบด จนเข้าเกินไป

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม : (กลุ่มเพื่อน)

After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ลิงก์ : <https://forms.gle/Diq2WEz3W7Yjp9xi7>

ภาคผนวก ญ

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม :After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation

ผู้รับการประเมิน *

- ☐ กลุ่มที่ 1
- ☐ กลุ่มที่ 2
- ☐ กลุ่มที่ 3
- ☐ กลุ่มที่ 4
- ☐ กลุ่มที่ 5
- ☐ กลุ่มที่ 6

Performing Your Mojito (การผสมเครื่องดื่มประเภท Mojito ด้วยผลไม้) : ผลไม้ที่เลือก *

- ☐ 1. องุ่นไข่มุก (Shine Muscat)
- ☐ 2. สับปะรด (Pineapple)
- ☐ 3. ทับทิม (Pomegranate)
- ☐ 4. ส้ม (Orange)
- ☐ 5. เสาวรส (Passion Fruit)

3. รูปลักษณ์ (Garnish) *

- ☐ 🌟 ระดับ 3 (ดีมาก) : การจัดตกแต่งปากแก้วสวยงาม ทันสมัย มีมิติ สีสันทของผลไม้สดแยกชั้นหรือกระจายตัวสวยงาม ...
- ☐ 🌟 ระดับ 2 (พอใช้) : มีการตกแต่งปากแก้ว แต่ดูธรรมดาหรือรกเกินไป สีสันทของเครื่องดื่มค่อนข้างกลืนกันไม่โดดเด่น
- ☐ 🌟 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : ไม่มีการตกแต่ง (No Garnish) หรือใช้วัตถุดิบตกแต่งที่เหี่ยว ไม่สดชื่น และดูไม่น่ารับประทาน...

4. สุขอนามัย (Hygiene) *

- ☐ 🌟 ระดับ 3 (ดีมาก) : สถานีปฏิบัติงาน (Station) สะอาด แห้งสนิท แยกขยะเปลือกผลไม้ทันที อุปกรณ์ล้างสะอาด และ...
- ☐ 🌟 ระดับ 2 (พอใช้) : สถานีปฏิบัติงานมีน้ำซังหรือคราบเลอะเล็กน้อย ขยะยังไม่ถูกเคลื่อนย้ายทันที แต่อุปกรณ์และผู้ผสมสะ...
- ☐ 🌟 ระดับ 1 (ปรับปรุงด่วน) : สถานีปฏิบัติงานสกปรกเลอะเทอะ ขยะวางเกื่อนกลาง อุปกรณ์ปนเปื้อน หรือผู้ผสมไม่รัก...

แบบฟอร์มการทำกิจกรรม : (กลุ่มเพื่อน)

After Action Review (AAR) & Sensory Evaluation ลิงก์ : <https://forms.gle/Diq2WEz3W7Yjp9xj7>

ภาคผนวก ก

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานียาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานียาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ชื่อกลุ่มปฏิบัติงาน : กลุ่มที่..... ชื่อ-นามสกุล (Safety Officer ผู้ประเมิน) :

คำชี้แจงการประเมิน : ให้ Bar Auditor/ Bar Safety Standards ประจำกลุ่ม ทำการตรวจสอบความพร้อมและทำเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจเช็ค หากพบจุดที่ "ไม่ปลอดภัย" ให้แจ้งสมาชิกและครูผู้สอนเพื่อแก้ไขทันทีก่อนลงมือผสมเครื่องดื่ม

ปลอดภัย = 1 คะแนน / ไม่ปลอดภัย = 0 คะแนน

ปฏิบัติ = 1 คะแนน / ปฏิบัติ = 0 คะแนน

ส่วนที่ 1: การตรวจเช็คความพร้อมก่อนปฏิบัติงาน (Pre-Operating Check)

รายการตรวจเช็คความปลอดภัย	ปลอดภัย ☒	ไม่ปลอดภัย ☒	แนวทางการแก้ไข/หมายเหตุ (วิธีบรรเทาผลกระทบ)
1. มาตรฐานเครื่องแก้ว (Glassware Standard) • ตรวจสอบแก้วทรงสูง (Collins Glass) ต้องมีแสงสว่าง • ต้องไม่มีรอยร้าว รอยขีด หรือมีฝุ่นผงปนเปื้อน	☐	☐	หากพบรอยร้าว ให้เปลี่ยนแก้วใหม่ทันที ห้ามนำแก้วที่มีรอยร้าวไปใช้
2. ความสะอาดของพื้นที่ตัดแต่ง (Cutting Station) • เช็ดทำความสะอาดโต๊ะทำงานให้แห้ง • มีการใช้ถุงมือทุกครั้งขณะทำงาน	☐	☐	หากเช็ดทำความสะอาดแล้วไม่แห้ง ให้ใช้กระดาษเช็ดให้แห้งก่อนใช้งาน
3. ความสะอาดของอุปกรณ์ปฏิบัติงาน (Dry Station) • เบลนด์บาร์และพื้นที่วางแก้วต้องแห้ง • ไม่มีน้ำเชื่อม (Syrup) หรือส่วนผสมอื่นหกเลอะ	☐	☐	หากพบความชื้นหรือมีน้ำหกเลอะ ให้ใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้งสนิททันที
4. มาตรฐานของอุปกรณ์ (Ice Scoop Standard) • มีที่คีบไอซ์ (Ice Scoop) และใช้ให้ถูกต้อง • ห้ามมีเศษแก้วหรือสิ่งแปลกปลอมในถ้วยน้ำแข็ง	☐	☐	ห้ามใช้แก้ว Collins ที่มีรอยร้าวหรือสกปรกเด็ดขาด เพราะอาจปนเปื้อนได้

ส่วนที่ 2: การกำกับความปลอดภัยระหว่างปฏิบัติงาน (While-Operating Check)

พฤติกรรมการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย ของสมาชิกในทีม	ปฏิบัติ ☒	ไม่ปฏิบัติ ☒	ข้อสังเกต/แนวทางการพัฒนาเพื่อความปลอดภัย
5. ท่าทางจับแก้วที่ปลอดภัย (Claw Grip Technique) • Barback มีวอร์มอัพนิ้วชี้และนิ้วโป้ง • ไม่ใช้นิ้วชี้และนิ้วโป้งจับแก้วโดยตรง	☐	☐	Bar Auditor ต้องสังเกตและเตือนให้สมาชิกปฏิบัติตามทันที
6. เทคนิคการส่งของอย่างปลอดภัย (Knife Passing) • สมาชิกไม่ยืนด้านมีดหรือคมมีด สวมถุงมือป้องกัน • ใช้วิธีวางมีดลงบนโต๊ะเพื่อไม่ให้เพื่อนหยิบไปใช้	☐	☐	ห้ามเล่นหรือใช้มีดในสถานียาร์เด็ดขาด

พฤติกรรมการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย ของสมาชิกในทีม	ปฏิบัติ ☒	ไม่ปฏิบัติ ☒	ข้อสังเกต/แนวทางการพัฒนาเพื่อความปลอดภัย
7. เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม (Safe Muddling) • Barender ใช้ไม้ค้อนหรือเครื่องมือที่เหมาะสม • เบลนด์บาร์ควรมี "จุดยึดมือ" ไม่ควรใช้แรงกดมากเกินไป	☐	☐	หาก Barender กระแทกนิ้วตัวเอง ให้รีบปฐมพยาบาลทันที และแจ้งครูผู้สอน
8. การจับแก้วและเสิร์ฟเครื่องดื่ม (Clean as you go) • เบลนด์บาร์ควรมีน้ำสะอาดเพียงพอสำหรับล้างแก้ว • แยกขยะเปียก ขยะพลาสติก และขวดแก้ว (เช่น ขวดโซดา)	☐	☐	คอยเช็คความสะอาดของพื้นที่ทำงานให้สะอาดอยู่เสมอ

ส่วนที่ 3: บันทึกและสรุปความปลอดภัย (Safety Wrap-up)

เกณฑ์การตัดสิน:

- ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 80) ต้องได้ 7 ถึง 8 คะแนน (เทียบเท่ากับร้อยละ 87.5 - 100)
- ไม่ผ่านเกณฑ์ (น้อยกว่า 80) ได้ 0 ถึง 6 คะแนน (ต้องแก้ไขจุดบกพร่องก่อนดำเนินการ)

สรุปผลการประเมิน:

คะแนนรวมที่ได้: / 8 คะแนน (คิดเป็น %)

ผลการประเมิน:

- ☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 5 ดาว) — ได้คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป (7-8 คะแนน) ปลอดภัยพร้อมให้บริการ
- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ (ต้องปรับปรุง) — ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 80 (0-6 คะแนน) พบจุดเสี่ยงและต้องได้รับการแก้ไข

สรุปผลการประเมิน:

☐ ปลอดภัย 100% พร้อมให้บริการตามมาตรฐาน 5 ดาว

☐ พบจุดเสี่ยงและได้รับการแก้ไขแล้ว

ข้อเสนอแนะของ Safety Officer เพื่อการปรับปรุงความปลอดภัยในอนาคต:

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากครูผู้สอน (Teacher's Feedback)

ลงชื่อ..... Bar Auditor ลงชื่อ..... ผู้ประเมิน
(.....)
วันที่...../...../2569

ลงชื่อ..... (นางสาววราภา พิมพ์นิษฐ์)
วันที่...../...../2569

ครูผู้สอน : ครูวราภา พิมพ์นิษฐ์

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานียาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ภาคผนวก ก

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)
ชื่อกลุ่มปฏิบัติงาน : กลุ่มที่ ๑ ชื่อ-นามสกุล (Safety Officer ผู้ประเมิน) : นายพรวิทย์ ศรีสุพรรณ

คำชี้แจงการประเมิน : ให้ Bar Auditor/ Bar Safety Standards ประจำกลุ่ม ทำการตรวจสอบความพร้อมและทำเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจเช็ค หากพบจุดที่ "ไม่ปลอดภัย" ให้แจ้งสมาชิกและครูผู้สอนเพื่อแก้ไขทันทีก่อนลงมือปฏิบัติจริง

ปลอดภัย = 1 คะแนน / ไม่ปลอดภัย = 0 คะแนน
ปฏิบัติ = 1 คะแนน / ปฏิบัติ = 0 คะแนน

ส่วนที่ 1: การตรวจเช็คความพร้อมก่อนปฏิบัติงาน (Pre-Operating Check)

รายการตรวจเช็คความปลอดภัย	ปลอดภัย ☒	ไม่ปลอดภัย ☐	แนวทางการแก้ไข/หมายเหตุ (วิธีปรับปรุงตนเอง/วิชาชีวะ)
1. มาตรฐานที่มองเห็น (Glassware Standard) • ตรวจสอบแก้วมาตรฐาน (Collins Glass) สีและขนาด • ต้องไม่มีรอยร้าว รอยขีด หรือมีสิ่งสกปรกติดอยู่	☒	☐	หากพบรอยร้าว ให้ทิ้งแก้วไป "อย่าดื่มแก้วร้าว" พื้นที่ จำนวนแก้วที่เห็น
2. ความปลอดภัยที่ตัดแต่ง (Cutting Station) • เช็กกับเข็มนาฬิกาเพื่อดูว่ามีความคม • มีการใช้ถุงมือหั่นผลไม้หรือผักอย่างเหมาะสม	☒	☐	หากพบรอยร้าว ให้ทิ้งแก้วไป และแจ้งครูผู้สอน เพื่อเปลี่ยนใหม่ก่อนใช้งาน
3. ความสะอาดของสถานีปฏิบัติงาน (Dry Station) • บริเวณที่เตรียมเครื่องดื่มต้องแห้ง • ไม่มีน้ำแข็ง (Spillage) หรือมีสิ่งสกปรกติดอยู่	☒	☐	หากพบความสกปรกหรือมีน้ำแข็งอยู่ ให้ใช้ผ้าเช็ด ให้แห้งก่อนใช้งาน
4. มาตรฐานของอุปกรณ์ (Ice Scoop Standard) • มีลักษณะเป็นรูปวงรี (Ice Scoop) และใช้ทั้งด้านหน้า • จำนวนแก้วที่หั่นผลไม้หรือผักอย่างเหมาะสม • ไม่มีการใช้มือ	☒	☐	ห้ามใช้แก้ว Collins จำนวน 5 แก้วต่อแก้ว เด็ดขาด เพราะจะทำให้ลูกค้าไม่พอใจ

ส่วนที่ 2: การกำกับความปลอดภัยระหว่างปฏิบัติงาน (While-Operating Check)

พฤติกรรมในการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย ของสมาชิกในทีม	ปฏิบัติ ☒	ไม่ปฏิบัติ ☐	ข้อสังเกต/แนวทางการพัฒนาเพื่อความปลอดภัย
5. ท่าทางจับแก้ว (Claw Grip Technique) • Bartender ยึดแก้วด้วยมือขวาจับเป็น "รูปร่าง" • ไม่มีการใช้มือซ้ายจับแก้วหรือแก้วอื่น	☒	☐	Bar Auditor ต้องสังเกตดูว่าจับแก้วอย่างถูกต้องหรือไม่ และให้คำแนะนำ
6. เทคนิคการส่งต่อเครื่องดื่ม (Knife Passing) • สมาชิกไม่ยืนด้านหลังหรือหน้าลูกค้า • ใช้วิธีวางเครื่องดื่มลงบนโต๊ะให้ลูกค้ารับได้ง่าย	☒	☐	ห้ามยืนหรือยืนด้านหลังลูกค้าในบาร์เด็ดขาด

พฤติกรรมในการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย ของสมาชิกในทีม	ปฏิบัติ ☒	ไม่ปฏิบัติ ☐	ข้อสังเกต/แนวทางการพัฒนาเพื่อความปลอดภัย
7. เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม (Safe Muddling) • Bar Auditor ให้คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย • ปลอดภัยเมื่อใช้ "ไม้ค้อนผสมเครื่องดื่ม" • ปลอดภัยเมื่อใช้ "ไม้ค้อนผสมเครื่องดื่ม"	☐	☒	หาก Bar Auditor กระแทกไม้ค้อนลงไปที่โต๊ะ หรือกับแก้วของลูกค้า
8. การทำความสะอาดบาร์ (Clean as you go) • บาร์ต้องสะอาดและไม่มีสิ่งสกปรกติดอยู่ • แยกขยะเปียก ขยะพลาสติก และขยะแก้ว (เช่น ขวดพลาสติก)	☒	☐	ควรทำความสะอาดบาร์อย่างสม่ำเสมอ เพื่อความปลอดภัยของลูกค้า

ส่วนที่ 3: บันทึกและสรุปความปลอดภัย (Safety Wrap-up)

เกณฑ์การตัดสิน:

- ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 80) คือได้ 7 ถึง 8 คะแนน (เทียบเท่ากับร้อยละ 87.5 - 100)
- ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 80) คือได้ 6 คะแนน (เทียบเท่ากับร้อยละ 75 - 87.5)

สรุปผลการประเมิน:

คะแนนรวมที่ได้: 7 / 8 คะแนน (คิดเป็น 87.5%)

ผลการประเมิน:

- ☒ ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 80) คือได้ 7 ถึง 8 คะแนน (เทียบเท่ากับร้อยละ 87.5 - 100)
- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 80) คือได้ 6 คะแนน (เทียบเท่ากับร้อยละ 75 - 87.5)

ข้อเสนอแนะ:

- ☒ ปลอดภัย 100% หรือมีการประเมินมาตรฐาน 5 ดาว
- ☐ พบจุดอ่อนและได้รับการแก้ไขแล้ว

ข้อเสนอแนะของ Safety Officer ที่ถูกประเมินเพื่อความปลอดภัยในอนาคต:

— ควรใช้ 1-2 ครั้ง

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากครูผู้สอน (Teacher's Feedback):

- การบดผลไม้ ควรใช้ไม้ค้อนผสมเครื่องดื่ม ไม่ควรบดผลไม้ด้วยมือ เพราะจะทำให้มือสกปรก

ชื่อ: นายพรวิทย์ ศรีสุพรรณ Bar Auditor ชื่อ: นายพรวิทย์ ศรีสุพรรณ ผู้ประเมิน

วันที่: ๒๒ / ๑๑ / ๒๕๖๙ วันที่: ๒๒ / ๑๑ / ๒๕๖๙

ครูผู้สอน: ครูวราภา พิมพ์นิย

ใบตรวจเช็คความปลอดภัยประจำสถานีบาร์จำลอง (Bar Station Safety Checklist)

ภาคผนวก ฏ

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

ผู้ปฏิบัติ	
1. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	กลุ่มที่.....
2. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	คะแนน
3. ชื่อ-นามสกุล.....เลขที่.....ชั้น ปวช. 2/.....	

คำชี้แจง : เกณฑ์การประเมิน (ระดับคะแนน: 4 = ดีมาก, 3 = ดี, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. เนื้อหาและการตอบคำถาม (3 ข้อ)	ตอบครบ 3 ข้อ ชัดแจ้ง ชัดเจน วิเคราะห์ปัญหาตรงจุด (เทคนิคการบด/รสชาติ/เวลา) และเสนอวิธีริเริ่มพัฒนาที่น่าไปใช้ได้จริง	ตอบครบ 3 ข้อ ระบุปัญหาและแนวทางปรับปรุงได้ แต่ขาดรายละเอียดเชิงลึก ในบางประเด็น	ตอบไม่ครบ 3 ข้อ หรือวิเคราะห์ปัญหายังไม่ชัดเจน เสนอแนวทางปรับปรุงแบบกว้างๆ	ตอบเพียง 1 ข้อ ขาดการวิเคราะห์ปัญหา และไม่มีแนวทางพัฒนาตนเอง	
2. การระดมสมองและการมีส่วนร่วม	สมาชิกทุกคนมีบทบาทสะท้อนความคิด แสดงถึงการระดมสมองร่วมกันอย่างชัดเจนตลอดคัลป์	สมาชิกส่วนใหญ่มีบทบาทในการพูดและร่วมตอบคำถามอย่างเป็นธรรมชาติ	สมาชิกมีส่วนร่วมเพียง 1-2 คน ขาดบรรยากาศการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเป็นทีม	มีผู้พูดดำเนินการเพียงคนเดียว สมาชิกที่เหลือไม่ส่วนร่วมในการตอบ	
3. คุณภาพการฝึกสื่อวีดีโอ	ภาพชัด เสียงชัดเจน ดัดต่อสั้นไหล มีการใส่ข้อความ/ภาพประกอบเพิ่มความน่าสนใจ	ภาพและเสียงชัดเจน การดัดต่อเรียบร้อย มีองค์ประกอบสื่ออยู่ในเกณฑ์ดี	ภาพหรือเสียงบางช่วงไม่ชัดเจน มีเสียงรบกวน การดัดต่อยังสะดุด	ภาพัว เสียงเบาฟังไม่รู้เรื่อง ไม่มีเทคนิคการตัดต่อหรือการจัดทำสื่อ	
4. การนำเสนอและการบริหารเวลา	สื่อสารกระชับ เข้าใจง่าย มีน้ำใจ เป็นธรรมชาติ และควบคุมความยาวคลิปได้ตามกำหนด	สื่อสารได้ดี ลำดับเรื่องชัดเจน เวลาคลาดเคลื่อนเล็กน้อย	นำเสนอติดขัด อ่านตามบทเป็นหลัก ความยาวคลิปสั้นหรือยาวเกินไป	นำเสนอไม่เป็นระบบ ขาดความพร้อม ความยาวคลิปไม่เป็นไปตามเกณฑ์อย่างมาก	
คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 16 คะแนน)					

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
14 - 16 คะแนน	ดีมาก
11 - 13 คะแนน	ดี
8 - 10 คะแนน	พอใช้
ต่ำกว่า 8 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการซ่อมเสริม)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(นางสาววาลูกา พิมพ์นิลย์)

วันที่...../...../2569

สรุปผลการประเมิน

[] ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 12 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป) [] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 8 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

ครูผู้สอน : ครูวาลูกา พิมพ์นิลย์

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

ภาคผนวก ฏ

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี

ผู้ปฏิบัติ			
1. ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวจิราภรณ์.....	เลขที่.....4.....	ชั้น ปวช. 2/.....3.....	กลุ่มที่.....3..... คะแนน.....15.....
2. ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวจินตนา.....	เลขที่.....5.....	ชั้น ปวช. 2/.....3.....	
3. ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวรุ่งกานดา.....	เลขที่.....15.....	ชั้น ปวช. 2/.....3.....	

คำชี้แจง : เกณฑ์การประเมิน (ระดับคะแนน: 4 = ดีมาก, 3 = ดี, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ประเด็นการประเมิน	ดีมาก (4 คะแนน)	ดี (3 คะแนน)	พอใช้ (2 คะแนน)	ปรับปรุง (1 คะแนน)	คะแนน
1. เป้าหมายและการตอบคำถาม (3 ข้อ)	ชัดเจน วิเคราะห์ปัญหาตรงจุด (เทคนิคการบรรเทา/เวลา) และเสนอวิธีใหม่พัฒนาที่นำไปใช้ได้จริง	ตอบครบ 3 ข้อ ระบุปัญหาและแนวทางการปรับปรุงได้ แต่ขาดรายละเอียดเชิงลึก ในบางประเด็น	ตอบไม่ครบ 3 ข้อ หรือวิเคราะห์ปัญหายังไม่ชัดเจน เสนอแนวทางการปรับปรุงแบบกว้างๆ	ตอบเพียง 1 ข้อ ขาดการวิเคราะห์ปัญหา และไม่มีแนวทางการพัฒนาตนเอง	3
2. การระดมสมองและการมีส่วนร่วม	สมาชิกทุกคนมีบทบาทสะท้อนความคิด แลกเปลี่ยนการระดมสมองร่วมกันอย่างชัดเจนตลอดคาบ	สมาชิกส่วนใหญ่มีบทบาทในการพูดและร่วมตอบคำถามอย่างเป็นธรรมชาติ	สมาชิกมีส่วนร่วมเพียง 1-2 คน ขาดบรรยากาศการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเป็นทีม	มีผู้พูดดำเนินการรายการเพียงคนเดียว สมาชิกที่เหลือไม่มีส่วนร่วมในการตอบ	4
3. คุณภาพการผลิตสื่อวิดีโอ	ภาพคมชัด เสียงชัดเจน ดัดต่อสั้นไหล มีการใส่ข้อความ/ภาพประกอบเพิ่มความน่าสนใจ	ภาพและเสียงชัดเจน การดัดต่อเรียบร้อย มีองค์ประกอบสื่ออยู่ในเกณฑ์ดี	ภาพหรือเสียงบางช่วงไม่ชัดเจน มีเสียงรบกวน การดัดต่อยังไม่ดี	ภาพมืด เสียงเบาฟังไม่รู้เรื่อง ไม่มีเทคนิคการตัดต่อหรือการจัดทำสื่อ	4
4. การนำเสนอและการบริหารเวลา	สื่อสารกระชับ เข้าใจง่าย มีน้ำใจ เป็นธรรมชาติ และควบคุมความยาวคลิปได้ตามกำหนด	สื่อสารได้ดี ลำดับเรื่องชัดเจน เวลาคลิบเคลื่อนเล็กน้อย	นำเสนอติดขัด ย่นย่อบทเป็นหลัก ความยาวคลิบสั้นหรือยาวเกินไป	นำเสนอไม่เป็นระบบ ขาดความพร้อม ความยาวคลิบไม่เป็นไปตามเกณฑ์อย่างมาก	4
คะแนนรวมทั้งหมด (คะแนนเต็ม 16 คะแนน)					15

เกณฑ์การตัดสินระดับคุณภาพ

คะแนน	ระดับ
14 - 16 คะแนน	ดีมาก
11 - 13 คะแนน	ดี
8 - 10 คะแนน	พอใช้
ต่ำกว่า 8 คะแนน	ปรับปรุง (ควรได้รับการซ่อมเสริม)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(นางสาววราภา พิมพ์นิลย์)

วันที่ 22 / 8.8. / 2569

สรุปผลการประเมิน

[✓] ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนน 12 คะแนนขึ้นไป / คิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป) [] ไม่ผ่านเกณฑ์ (ได้คะแนนน้อยกว่า 8 คะแนน)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้สอน (Teacher's Feedback)

- ควรโฆษณารายการเพิ่มเติมในช่องทางโซเชียลมีเดียให้มากขึ้น คลิปสั้นๆ น่าสนใจ

ครูผู้สอน : ครูวราภา พิมพ์นิลย์

แบบประเมินตามแนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี