

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
บาร์และเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๓๐๗๐๑-๒๐๑๕

ผู้จัดทำ
นางสาวสารภี อุปลา

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ การโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม

รหัสวิชา...๓๐๗๐๑-๒๐๑๕.....ชื่อวิชาบาร์และเครื่องดื่ม.....

ทฤษฎี...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...๔.... ชั่วโมง จำนวน.....๓.....หน่วย
กิต

อ้างอิงมาตรฐาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
๒. สามารถจัดเตรียมใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน จัดสถานที่ได้
๓. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการศึกษาและการปฏิบัติงาน
๔. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานบาร์ และการผสมเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

๑. ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๒. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน จัดสถานที่ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๓. ปฏิบัติงานบาร์และให้บริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๔. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ประมวลและจัดการความรู้เกี่ยวกับบาร์และเครื่องดื่ม โครงสร้าง หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ การจัดเก็บ บำรุงรักษา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม การจัดบาร์ สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย จัดการบริการเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบและกฎหมาย และฝึกปฏิบัติงานบาร์ผสมเครื่องดื่ม

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา...๓๐๗๐๑-๒๐๑๕.....ชื่อวิชา บาร์และเครื่องดื่ม.....
 ทฤษฎี...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...๔.... ชั่วโมง จำนวน.....๓.....หน่วย
 กิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานบาร์และเครื่องดื่มโรงแรม	๔	๔	๘	
๒	โครงสร้าง หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน	๒	๒	๔	
๓	ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม	๖	๖	๑๒	
๔	อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ และการจัดเก็บบำรุงรักษา	๖	๖	๑๒	
๕	การจัดบาร์ และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	๖	๖	๑๒	
๖	สูตรเครื่องดื่มมาตรฐานและการพัฒนา สูตรเครื่องดื่ม	๖	๖	๑๒	
๗	การตกแต่งเครื่องดื่ม	๕	๕	๑๐	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	๑	๑	๒	
รวม		๓๖	๓๖	๗๒	

โมดูลการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานบาร์และเครื่องดื่มโรงแรม

เวลาเรียน ๘ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๔ ชั่วโมง, ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง)

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

อธิบายโครงสร้างการบริหารงานบาร์ บทบาทหน้าที่ของ Bartender จำแนกประเภทของบาร์ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และประเภทของแก้วเครื่องดื่มในโรงแรมได้อย่างถูกต้อง เลือกใช้ จัดเก็บ และดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ประจำบาร์และแก้วเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ได้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัยและขั้นตอนการปฏิบัติงาน แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่สง่างาม มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีจิตบริการ (Service Mind) และความรับผิดชอบต่อนักเรียนที่ในการเตรียมพร้อมปฏิบัติงานบาร์ ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับประเภทงานบาร์และอุปกรณ์เครื่องดื่ม ร่วมกับทักษะการจัดเตรียมอุปกรณ์ประจำบาร์ และการมีจิตบริการที่เหมาะสม ไปใช้ในการวางแผนจัดเตรียมพื้นที่การทำงาน (Bar Setup) และเลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องตามมาตรฐานการบริการเครื่องดื่มของโรงแรม

๒. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

๓. สมรรถนะประจำโมดูล

๓.๑ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับประเภทงานบาร์และอุปกรณ์เครื่องดื่ม ร่วมกับทักษะการจัดเตรียมอุปกรณ์ประจำบาร์ และการมีจิตบริการที่เหมาะสม ไปใช้ในการวางแผนจัดเตรียมพื้นที่การทำงาน (Bar Setup)

๓.๒ เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องตามมาตรฐานการบริการเครื่องดื่มของโรงแรม

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๔.๑ พุทธิพิสัย

๔.๑.๑ บอก ความหมาย บทบาท และความสำคัญของงานบาร์ในธุรกิจโรงแรมได้ถูกต้อง

๔.๑.๒ จำแนก ประเภทของบาร์ในโรงแรม และระบุความแตกต่างของบาร์แต่ละประเภทได้ถูกต้อง

๔.๒ ทักษะพิสัย

๔.๒.๑ เลือกใช้ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ประจำบาร์ได้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่ม

๔.๒.๒ สาธิต ขั้นตอนการจับ ถือ และการทำความสะอาดแก้วเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

๔.๓ จิตพิสัย

๔.๓.๑ ปฏิบัติตน ตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและการแต่งกายที่เหมาะสมกับงานบริการบาร์

๔.๓.๒ แสดงออก ถึงการมีจิตบริการ (Service Mind) มารยาทที่สุภาพ และความพร้อมในการปฏิบัติงาน

๕. สารการเรียนรู้

๕.๑ ความหมายและความสำคัญของงานบาร์

๕.๒ โครงสร้างการบริหารงานบาร์

๖. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

๖.๑ ทฤษฎี

เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทงานบาร์และอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบาร์

๖.๒ ปฏิบัติ

ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มรับโจทย์สถานการณ์จำลอง (เช่น การจัดเตรียมบาร์สำหรับงานเลี้ยง Banquet หรือการจัด Service Bar)

๗. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน ๔ ชั่วโมง

สื่อเรื่อง เอกสารประกอบการสอน / ใบความรู้: เรื่อง บทบาทหน้าที่ของงานบาร์ ประเภทของ บาร์ และอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ประจำบาร์ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่องใบงานและแบบฝึกหัด: ใบงานจำแนกประเภทอุปกรณ์บาร์และแก้วเครื่องดื่ม (Glassware) (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ)

เวลาเรียน ๔ ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการระบุ จำแนก และเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะที่ใช้ในงาน บาร์และการบริการเครื่องดื่มของโรงแรมได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม และปลอดภัย โดยคำนึงถึงหลัก สุขอนามัยและการจัดเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน

หลักฐานการปฏิบัติงาน

- ใบงานระบุชื่ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ประจำบาร์
- ตารางจำแนกประเภทอุปกรณ์พร้อมหน้าที่การใช้งาน
- ผลการสาธิตการเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับงาน

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ และไม่เกิดข้อผิดพลาดด้านความปลอดภัยหรือสุขอนามัยที่สำคัญ

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

- การสำรวจและตรวจสอบอุปกรณ์ประจำบาร์
- การระบุชื่อและประเภทของอุปกรณ์
- การบอกหน้าที่และประโยชน์ของอุปกรณ์

วิธีการประเมิน

การทดสอบภาคทฤษฎี

ประเมินความรู้เกี่ยวกับประเภท ชื่อ หน้าที่ และการใช้งานของอุปกรณ์ประจำบาร์

การสังเกตการปฏิบัติงาน

ครูผู้สอนสังเกตขั้นตอนการระบุ เลือก และใช้อุปกรณ์ของผู้เรียน

การประเมินผลงาน

ตรวจสอบใบปฏิบัติงาน ตารางจำแนกอุปกรณ์ และผลงานที่ผู้เรียนจัดทำ

เครื่องมือประเมิน

- แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
- แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน

๘. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (๓๐ คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้ (๒๐ คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (๑๐ คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (๗๐ คะแนน)

การระบุชื่ออุปกรณ์และเครื่องมือประจำบาร์ (๒๐ คะแนน)

การจำแนกประเภทและอธิบายหน้าที่ (๓๐ คะแนน)

การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับงาน (๒๐ คะแนน)

