

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
รหัสวิชา 3573310 วิชา การดำเนินงานและการจัดบาร์และเครื่องดื่ม
(Bar and Beverage Operation and Management)
2. จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์จุฑามาส ชูทัพ ตอนเรียน A1
อาจารย์นภารัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ตอนเรียน B1, C1
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 /2560 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
พฤษภาคม 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - 1.1 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบอกความหมายของบาร์และเครื่องดื่มได้
 - 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถแยกประเภทและลักษณะของบาร์และเครื่องดื่มได้
 - 1.3 เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจหลักการผสมเครื่องดื่ม การควบคุมมาตรฐานเครื่องดื่ม รวมถึงการวางแผนและการดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง
 - 1.4 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานด้านบาร์และเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง
 - 1.5 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมโดยมีกระบวนการใช้ความคิดสร้างสรรค์และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อให้ศึกษามีพื้นฐานความรู้ในการผสมเครื่องดื่ม และนำไปพัฒนาให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มในยุคปัจจุบันได้

2.2 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจหลักการบริหารงานบาร์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภท ชนิด ลักษณะ ความเป็นมาของเครื่องดื่ม ศึกษาหลักการ วิธีการ ประเภท ลักษณะ รูปแบบของเครื่องดื่ม การจับคู่รสชาติเครื่องดื่มกับอาหาร ศึกษาการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผน การดำเนินงานด้านการบริการเครื่องดื่ม ศึกษาการจัดทำรายการเครื่องดื่ม การคำนวณราคา ศึกษาการจัดบาร์ การจัดเก็บ การดูแลรักษาเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติงานบาร์และผสมเครื่องดื่ม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
60 ชม.	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชม.	75/90 ชม. 5 ชม./ สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาให้คำปรึกษาในห้องเรียน
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

- มีความรับผิดชอบในหน้าที่ โดยให้ความร่วมมือและสามารถร่วมทำงานกับเพื่อนได้เป็นอย่างดี สามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีการสอน

- กำหนดให้นักศึกษาเข้าฝึกงานกับหน่วยงานจริง การบรรยายของคณาจารย์ภายในชั้นเรียน กรณีศึกษา ตอบข้อซักถาม

- เชิญวิทยากรที่มีความชำนาญการหลากหลายมาบรรยายพิเศษ

2.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินนักศึกษาก่อนเข้าฝึกงาน และหลังฝึกงานแยกเป็นด้านคือ ผลการปฏิบัติงาน ด้านบุคลิกภาพ ด้านทัศนคติและจิตบริการ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

- ส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะอาชีพในสถานประกอบการจริง

3.3 วิธีการประเมินผล

- แบบประเมินจากการฝึกทักษะอาชีพ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

- จัดโครงการความร่วมมือกับโรงแรมภายนอก และส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะในรายวิชาปฏิบัติ

4.3 วิธีการประเมินผล

- แบบประเมินจากหน่วยงานที่นักศึกษาออกฝึกงาน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

5.2 วิธีการสอน

- จัดให้มีการรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากการรายงาน การนำเสนอผลงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำบทเรียน แนวการสอน และ Project based learning ปลายภาค	4	มอบหมายงาน และแนะนำวิธีการ ทำ Project based learning	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
2	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ งานบาร์และเครื่องดื่ม	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
3	ประเภทและลักษณะ ของบาร์และเครื่องดื่ม	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
4-5	อุปกรณ์ในการจัดบาร์ และบริการเครื่องดื่ม	8	- สาธิตประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
6	การทดสอบทักษะ ปฏิบัติงานบาร์ ครั้งที่1	4	แบบทดสอบทักษะปฏิบัติงานบาร์ ครั้งที่ 1	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
7	การจัดเตรียมบาร์และ การดูแลรักษา เครื่องดื่ม	4	- สาธิตประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
8	การควบคุมต้นทุน เครื่องดื่ม	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point - ฝึกปฏิบัติการควบคุมต้นทุน เครื่องดื่ม	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
9	การจัดและตกแต่ง เครื่องดื่ม	4	- สาธิตประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
10	การทดสอบทักษะ ปฏิบัติงานบาร์ ครั้งที่ 2	4	แบบทดสอบทักษะปฏิบัติงานบาร์ ครั้งที่ 2	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
11	ศัพท์เทคนิคของงาน บาร์และเครื่องดื่ม	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point	อ. จุฑามาส ชูทัฬห อ. นภรัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา

12-13	ฝึกปฏิบัติงานบาร์และเครื่องดื่ม	8	ฝึกปฏิบัติการผสมสูตรเครื่องดื่ม	อ. จุฑามาส ชูทัพ อ. นภารัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา
14 -15	นำเสนองาน Project Based Learning	8	สอบนำเสนอผลงานการผสมเครื่องดื่ม	อ. จุฑามาส ชูทัพ อ. นภารัตน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.3	บุคลิกภาพและการเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2	2.1, 2.2, 3.2, 5.4	สอบทฤษฎีและปฏิบัติด้านความรู้และทักษะ	สัปดาห์ที่ 6 และ 10	60%
3	2.1, 2.2, 4.1	Project ปลายภาค	สัปดาห์ที่ 14-15	30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

- เอกสารประกอบการสอน รายวิชา 3573310 การดำเนินงานและการจัดบาร์และเครื่องดื่ม(Bar and Beverage Operation and Management) โดย อาจารย์ วรณพรรณ ริมผดี และ อาจารย์จุฑามาส ชูทัพ

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ชลธิชา บุนนาค, 2533, งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, กรุงเทพฯ
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, 2549, อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร พิมพ์ครั้งที่ 2, โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์, 2554, การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม พิมพ์ครั้งที่ 7, สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- มานิจ คุ่มแคว้น, 2552, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม, โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ
- ธนบรรพ รักเจือเจริญ, 2555, Bartender and Cocktails Classic, พิเพิลมีเดีย, กรุงเทพฯ
- นราเดช ผู้วานิช, 2554, Cocktails and Mocktails, สำนักพิมพ์แม่บ้าน, กรุงเทพฯ
- นัฐพล กลั่นวารี, อรวินท์ เลหาวิชตน์นันท, 2533, Cocktail Mixing Guidebook, ซีเอ็ด ยูเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ

- เอกสารประกอบการอบรมการพัฒนาขีดความสามารถของพนักงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว, หลักสูตรพัฒนาขีดความสามารถของพนักงานโรงแรม กลุ่มที่ 3 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม วันที่ 22 กรกฎาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

- หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

- จากการจัดโครงการอบรมการพัฒนาขีดความสามารถของพนักงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว หลักสูตรพัฒนาขีดความสามารถของพนักงานโรงแรม กลุ่มที่ 3 งานบริการอาหาร จึงมีการปรับปรุงการสอน ในเรื่องของบริการที่เกี่ยวกับเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้น

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 1 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- มีการนำวิทยากรภายนอกมาให้ความรู้แก่นักศึกษาเพื่อเพิ่มมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้