

# มคอ.3

เครื่องดื่มและการบริการลูกค้า  
Beverage and Customer Service  
รหัสวิชา 5073323

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ภาคเรียนที่ 2/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073323 เครื่องดื่มและการบริการลูกค้า (Beverage and Customer Service)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-2-5)

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ ธนิกานต์ นั้ววันดี

อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

อาจารย์ธนิกานต์ นั้ววันดี

โทรศัพท์มือถือ 09-8626-3961

E-mail: tanikan\_n@hotmail.com

อาจารย์ ณัจยา เมฆรวี

โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728

E-mail: natjaya\_mek\_sdu@hotmail.co.th

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อาจารย์ บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

โทรศัพท์มือถือ 08-9521-8025

E-mail: boonyaporn\_chu@dusit.ac.th

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อาจารย์ อ.ฐิติวรภา ไยสำลี

โทรศัพท์มือถือ 095-6919777

E-mail Jookjikja@gmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อาจารย์ ดุษฎี ทรัพย์บัว

โทรศัพท์มือถือ 08-7268-6133

E-mail: dussadee\_sub@dusit.ac.th

อาจารย์ ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์

โทรศัพท์มือถือ 086-532-3390

E-mail: tt\_kahn@hotmail.co.th

อาจารย์ สุภาวดี นาคบรรพ์

โทรศัพท์มือถือ 08-9470-9134

E-mail: siwly12@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร
2. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี
3. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง
4. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

23 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม
2. นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม
3. นักศึกษาเลือกและใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง
4. นักศึกษามีความเข้าใจเทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม รวมถึงจรรยาบรรณและมารยาทของ

พนักงานบริการเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับเนื้อหาให้มีความมีความทันสมัย โดยใช้เทคโนโลยีมีลมีเดียต่างๆ ในการเรียนการสอน

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ เบียร์ วิสกี้ สปิริต บรั่นดี และไวน์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำแร่ น้ำผลไม้ ชา กาแฟ และโกโก้ การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการ เทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่ม รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Study the knowledge of beverage service business, pattern and categories of beverage, Alcohols; beer, whisky, spirit, brandy, and wine. Non-alcohols; mineral water, juice, tea, coffee, and cocoas, preparing equipment and tools for service, technique and style of beverage service, morals and manners of beverage service staff. In addition, student will learn to pair beverage with food items.

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาค การศึกษา	-	30 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้

ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

#### 2.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกรายวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

#### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

#### 3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

#### 3.3 วิถีกลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ

ความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่าง

ต่อเนื่อง

#### 4.2 กลยุทธ์การสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยี อื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือ แก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.2 กลยุทธ์การสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้ง แบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภท ที่ให้บริการเครื่องดื่ม	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผล และ ประเมินผล แนะนำหนังสือ website และสื่อเพื่อการค้นคว้า ข้อมูล <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการ สอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint)	
2	รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม สำหรับการบริการลูกค้า	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูลเพื่อ เรียบเรียงเป็นรายงาน นำเสนอหน้าชั้นเรียน <b>สื่อที่ใช้</b> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
3	จรรยาบรรณและมารยาทของ พนักงานบริการเครื่องดื่ม	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็น ตอบข้อซักถาม และทำแบบฝึกหัด <b>สื่อที่ใช้</b>	



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - แบบฝึกหัด	
4	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เบียร์ วิสกี้ สปริต เป็นต้น	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึกหัด <b>สื่อที่ใช้</b> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ตัวอย่างเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์	
5	เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ น้ำแร่ น้ำ ผลไม้ ชา กาแฟ และโกโก้	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึก ปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
6	การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อให้บริการ	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึก ปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
7	เทคนิคและศิลปะการบริการ	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อ	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	เครื่องตีพิมพ์		การสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและทำแบบฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
8	ไวน์	4	อ.นำนักศึกษาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ พร้อมให้นักศึกษาทำรายงานสรุปหลังจากศึกษาดูงานเป็นรายบุคคล <b>สื่อที่ใช้</b> - วิทยากรประกอบการบรรยาย - ศึกษาดูงานที่ไร่รุ่งน ชิลเวอร์เลค จ.ชลบุรี	
9	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 1) การจับคู่เครื่องตีพิมพ์ไวน์กับอาหาร	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อการสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและทำแบบฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
10	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 2) เครื่องตีพิมพ์ไม่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยายนักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
11	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 3) เครื่องตีพิมพ์ไม่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยายนักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 4) กาแฟ	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
13	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 5) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
14	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 6) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
15	สรุปผลการเรียนรู้	4	นักศึกษาสรุปผลการ เรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ ผู้สอน	
16	สอบปลายภาค			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการ เรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึก และ ตระหนักในการปฏิบัติตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่ อตนเองและสังคมเคารพ กฎระเบียบและข้อบังคับ ต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การตระหนักในคุณค่า ของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 4) การเคารพ สิทธิ และ ยอมรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	- นักศึกษาเข้าชั้นเรียนได้ตรงตาม เวลา - นักศึกษาปฏิบัติตามกฎของ ห้องปฏิบัติการได้อย่างเคร่งครัด - นักศึกษาได้ส่งงานตามที่ได้รับ มอบหมายทันเวลาที่กำหนด - นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อ การเบิกวัสดุดิบและอุปกรณ์การ เรียนได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน - ประเมินโดยอาจารย์จากการ สังเกตพฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของ รายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อ	- แบบฝึกหัด/แบบทดสอบย่อย ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การนำเสนอรายงานการค้นคว้า	1-9 11-16	40%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	หน้าชั้น - สอบกลางภาค - สอบภาคปฏิบัติรายบุคคล - สอบปลายภาค	10 16	
ทักษะทางปัญญา	ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	- วิเคราะห์กรณีศึกษาจากสถานการณ์ที่อาจารย์กำหนดให้ - การทำงานเดี่ยวและผลงานประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย	1-16	30%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์	- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน โดยสามารถตอบคำถามได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม - การสังเกตและสอบถามผู้เรียน - มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่	1-15	10%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่าง ส ร ร ค์ แ ล ะ มี ประสิทธิภาพ	- นักศึกษาสามารถคิด วิเคราะห์ คำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้เทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม - ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ	16-17	10%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนวิชาเครื่องดื่มและการบริการลูกค้า  
เอกสารประกอบการสอนวิชาเครื่องดื่มและการบริการลูกค้า

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ธนบรรพ รักเจือเจริญ. 2555. บาร์เทนเดอร์ แอนด์ ค็อกเทล คลาสสิก. กรุงเทพฯ : พีเพิลมีเดีย.  
พงษ์ศักดิ์ พยัฒวิเชียร . 2555. Bartender and Cocktails Classic. กรุงเทพฯ : ส.เอเชียเพรส.  
สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2555. เครื่องดื่มในงานบริการ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์.  
เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาบาร์และเครื่องดื่ม. 2556. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
David Williams. 2013. **A little course in Wine Tasting**. Dorling Kindersley Limited, London, UK.  
Karen Page & Andrew Dornenburg (2011) *The Food Lover's Guide to Wine* Little Brown and Company

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://talay.psu.ac.th/classes/beverage>
- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ธุรกิจบริการเครื่องดื่ม เป็นต้น

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

### 2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ. 5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบ การวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการ สัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล