

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4513246
เครื่องดื่ม (Beverage)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562
(AEC)

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวด 1	4
ข้อมูลทั่วไป <ol style="list-style-type: none"> 1. รหัสและชื่อรายวิชา 2. จำนวนหน่วยกิต 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) 8. สถานที่เรียน 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 	
หมวด 2	6
จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ <ol style="list-style-type: none"> 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา 	
หมวด 3	7
ลักษณะและการดำเนินการ <ol style="list-style-type: none"> 1. คำอธิบายรายวิชา 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 	
หมวด 4	7
การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณธรรม จริยธรรม 2. ความรู้ 3. ทักษะทางปัญญา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 	
หมวด 5	12
แผนการสอนและการประเมินผล <ol style="list-style-type: none"> 1. แผนการสอน 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ 	

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวด 6	17
ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสารและตำราหลัก 	

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	17
	<ol style="list-style-type: none"> 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน 3. การปรับปรุงการสอน 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา 	

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
4513246 เครื่องดื่ม Beverage
2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์


3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.จารุณี วิเทศ

4.2 อาจารย์ผู้สอน ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ

	<p>อ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทรศัพท์ : 02 – 244-5622 อีเมลล์: charunee30@gmail.com</p>
--	---

4.3 อาจารย์ผู้สอน วิทยาเขตสุพรรณบุรี นางสาวกนกวรรณ สัทธรรม

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

5.1 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

15 สิงหาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจใน ประเภทของเครื่องตีผสม วัสดุตีต่างๆ วิธีการผสม อุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเครื่องตี

1.1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับหลักและเทคนิคการผสมเครื่องตี การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องตีกับอาหารในวาระต่างๆ

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้อุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผสมเครื่องตี

1.2.2 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะการปฏิบัติการ การวิเคราะห์ห้องค์ประกอบ และปริมาณของเครื่องตีอย่างเหมาะสม

1.2.3 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยหรือตำราที่เกี่ยวข้องกับเครื่องตีทั้งในและต่างประเทศ

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความคิดที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องตี และธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งจรรยาบรรณ และมารยาทของพนักงานบริการเครื่องตี

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้สอดคล้องกับสาระวิชาในกรอบหลักสูตรมาตรฐานด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

2. เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของโลกในยุคโลกาภิวัตน์

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบต่างๆ วิธีการผสม อุปกรณ์ มาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มกับอาหารในวาระต่างๆ

Study the meaning and importance the history of Thai beverages. A review of the different types of beverages, and how to make them will be discussed along with their presentation, pairing with food and serving style

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

สามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนได้ ผ่านช่องทาง Email และหมายเลขโทรศัพท์ที่ได้แจ้งไว้ที่รายชื่อผู้สอน และสามารถขอคำแนะนำและคำปรึกษาจากอาจารย์ผู้สอนได้หลังจากหมดชั่วโมงเรียน

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ ต้องครอบคลุม

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย
- 4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอน

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา โดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเขาวนปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา
- 4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมถกเถียงในชั้นเรียนมากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารจัดการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ใน

การประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนานิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	หน่วยที่ 1 บทนำ แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการ สอน ตลอดจน การวัด และการ ประเมินผล - ศึกษารูปแบบ และประเภทของ เครื่องดื่มผสม - องค์ ประกอบ ของเครื่องดื่มผสม ประเภท วัตถุประสงค์ต่างๆ	4	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ แนะนำแหล่งค้นคว้าเอกสารเพิ่มเติม แหล่งสารสนเทศ website - อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อ การสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อ.จากรุณี วิเทศ
2	หน่วยที่ 2 อุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผลิต เครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ในการผสม เครื่องดื่ม	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อ การสอน Power point - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อ.จากรุณี วิเทศ
3	หน่วยที่ 3 3.1 หลักและเทคนิคการผสมเครื่องดื่ม 3.2 จรรยาบรรณ และมารยาทของ พนักงานบริการเครื่องดื่ม	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อ การสอน Power point - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อ.จากรุณี วิเทศ
4	ดำรับมาตรฐานเครื่องดื่มผสม และการ บริการ บทปฏิบัติการที่ 1 เครื่องดื่มผสมที่ได้ จากการริน เช่น Shirley Temple, Tequila Sunrise, Blue Lagoon	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
5	บทปฏิบัติการที่ 2 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการริน เช่น Blue Sky, Black Russian, B52, B53	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			แบบประเมินผล	
6	บทปฏิบัติการที่ 3 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการคน เช่น Hawaiian Delight, Dry Martini, TomCollins	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
7	บทปฏิบัติการที่ 4 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการคน เช่น Virgin Mojito, Apple Sider, Screw Driver, Apple Martini	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
8	บทปฏิบัติการที่ 5 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการเขย่า เช่น Fruit Punch, Blue Kamikaze, Long Island Ice Tea	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
9	บทปฏิบัติการที่ 6 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการเขย่า เช่น Pussy Foot, Margarita, Mai Tai	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
10	บทปฏิบัติการที่ 7 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการปั่น เช่น Strawberry Kiss, Blue Hawaii, Blueberry Heaven	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
11	บทปฏิบัติการที่ 8 เครื่องดื่มผสมที่ได้จากการปั่น เช่น Pena Colada, เหล้าปั่นรสเลมอน ,Berry Lover	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			แบบประเมินผล	
12	บทปฏิบัติการที่ 9 เครื่องต้มจากสมุนไพรไทย เช่น น้ำ อัญชัญ น้ำตะไคร้ใบเตย, น้ำสับปะรด โหระพา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
13	บทปฏิบัติการที่ 10 Infused Water เช่น ส้ม+แอปเปิล, ชมพู+แก้วมังกร, สตอว์เบอร์รี่+กีวี+สละระแห่น, แตงกวา+แครอท+เลมอน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
14	บทปฏิบัติการที่ 11 การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องดื่ม กับอาหารในวาระต่างๆ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ
15	บทปฏิบัติการที่ 12 เครื่องดื่มผสมตามความคิดสร้างสรรค์ เพื่อการประกอบอาชีพ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.จากรุณี วิเทศ

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมี ความอดทน 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการ ปฏิบัติงาน	1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วย ตนเอง ก่อนและหลังการเรียน 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกต พฤติกรรมแสดงออกตามปกติของ นักศึกษา	1-15	10%
2. ความรู้	1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรม	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น	1-15	20%

ผลการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	ศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า	การบ้าน การเขียนรายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ		
3.ทักษะทางปัญหา	1) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญหา	1-15 16	10% 20%
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	30%
5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ 4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนาหรือโครงการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา	1-15	10%

ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 : ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	B+	79-84
B	73-78	C+	67-72
C	61-66	D+	55-60
D	50-54	F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น / การไปแข่งขัน หรือไปงาน ต้องมีบันทึกแจ้งล่วงหน้า)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

จารุณี วิเทศ. เอกสารประกอบการเรียนวิชาเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กราฟฟิคไซด์.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

จารุณี วิเทศ. 2559. เอกสารประกอบการเรียนวิชาคอกเทล และมอกเทล. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กราฟฟิคไซด์.

ธนบรรพ รักเจ้าเจริญ. 2012. รวมสูตรค็อกเทล 100 ล้วน. เฮงดี, หจก. สนพ. : กรุงเทพฯ.

ที-บาร์. 2548. Cocktail Spirits. สำนักพิมพ์ K&P Books โรงพิมพ์ชัยวัฒน์ เพรส : กรุงเทพฯ.

นัฐพล กลั่นวารี และ อรวินท์ เลหาหรัชตน์นัท. 2553. Cocktail Mixing Guidebook. พิมพ์ครั้งที่ 1, พิมพ์ดี: กรุงเทพฯ.

บรรณาธิการ. 2554. Cocktails & Mocktails. พิมพ์ครั้งที่ 1, บริษัท สำนักพิมพ์ แม่บ้าน จำกัด: กรุงเทพฯ.

อัชชา เสวกคเชนทร์. 2530. คู่มือการผสมเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 1, โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์: กรุงเทพฯ.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine รวมถึง นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอก ห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และ เสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกต ขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมิน ประสิทธิภาพของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการ สุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนน ของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของภาควิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป