



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073347 การจัดบริการเครื่องดื่ม
Beverage Service

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ 2/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา**
5073347 การจัดการบริการเครื่องดื่ม (Beverage Service)
- จำนวนหน่วยกิต**
3 หน่วยกิต (2-2-5)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.ธนิกานต์ นั้บวันดี
อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร
อ. ธนิกานต์ นั้บวันดี
อ. นवलเพ็ญ ธรรมษา
อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี
ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**
ภาคการศึกษาที่ 6 / ชั้นปีที่ 3 (ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 นักศึกษารหัส 60)
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**
ไม่มี
- สถานที่เรียน**
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**
18 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

ศึกษาการบริการที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม ความหมายและความสำคัญของการบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ เบียร์ วิสกี้ สปริต บรั่นดี และไวน์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำแร่ น้ำผลไม้ ชา กาแฟ และโกโก้ การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการ เทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่ม รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การบริการที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม ความหมายและความสำคัญของการบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม ได้แก่เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มผสม องค์ประกอบและวัตถุดิบของเครื่องดื่มผสม หลักการใช้แก้วให้เหมาะสมกับเครื่องดื่ม และการตกแต่งแก้วของเครื่องดื่มแบบต่างๆ การจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม เทคนิคและหลักการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มประกอบลีลา จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่มรวมทั้งเรียนรู้ การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Beverage service ,meaning and importance of beverage service business, knowledge of business and categories of beverage such as alcohols, non-alcohols beverage and mixed drink, ingredients and raw materials of mixed drink, principle of matching glass and beverage and decorative glass of various baverage, preparing equipments, tools and place for beverage mixing and beverage service, teching and principle of beverage mixing and beverage service, show flair bartending, ethics and manner of service staff, in addition learn to pair beverage with food

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชม. (รวมสอบทฤษฎี 2 ครั้ง)	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชม. (รวมสอบปฏิบัติ 2 ครั้ง)	75 ชม./สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ 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) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

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

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

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 และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาไทย และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

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

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

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	เครื่องดื่ม		การสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึก ปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	
8	ไวน์	4	อ.นำนักศึกษาไปศึกษาดู งานนอกสถานที่ พร้อมให้ นักศึกษาทำรายงานสรุป หลังจากศึกษาดูงานเป็น รายบุคคล สื่อที่ใช้ - วิทยากรประกอบการ บรรยาย - ศึกษาดูงานที่ไร่องุ่น ชิลเวอร์เลค จ.ชลบุรี	อ.ธนิกันต์ นับัณฑิต
9	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 1) การจัดคู่เครื่องดื่มไวน์กับอาหาร	4	อ. บรรยายประกอบ สื่อ การสอน และแผ่น PowerPoint - นศ.แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึก ปฏิบัติ สื่อที่ใช้ PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.ธนิกันต์ นับัณฑิต
10	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 2) เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.ธนิกันต์ นับัณฑิต อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา
11	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 3) เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.ธนิกันต์ นับัณฑิต อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 4) ษา/กาแพ/โกโก้	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.ธนิกานต์ นัวันดี อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา
13	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 5) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.ธนิกานต์ นัวันดี
14	บทปฏิบัติการ (ครั้งที่ 6) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	4	อาจารย์สาธิตประกอบ การบรรยายนักศึกษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.ธนิกานต์ นัวันดี
15	สรุปผลการเรียนรู้	4	นักศึกษาสรุปผลการ เรียนรู้ร่วมกับอาจารย์ ผู้สอน	อ.ธนิกานต์ นัวันดี
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการ เรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึก และ ตระหนักในการปฏิบัติตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อบ ตนเองและสังคมเคารพ กฎระเบียบและข้อบังคับ ต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การตระหนักในคุณค่า ของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 4) การเคารพ สิทธิ และ ยอมรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น 5) การมีจิต สำนึก ะ 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%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	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 ร ค์ แ ล ะ มี ประสิทธิภาพ	- นักศึกษาสามารถคิด วิเคราะห์ คำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้เทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม - ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ	16-17	10%

5.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนวิชาการจัดบริการเครื่องดื่ม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

นัฐพล กลั่นวารีและอรวิรินทร์ เลาหรัชตน์นันท. 2553. **คู่มือผสมเครื่องดื่ม Cocktail Mixing**

Guidebook กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.

ธนบรรพ รักเจือเจริญ. 2555. **บาร์เทนเดอร์ แอนด์ ค็อกเทล คลาสสิก**. กรุงเทพฯ : พีเพิลมีเดีย.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. 2549, **อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

พงษ์ศักดิ์ พยัฆวิเชียร . 2555.**Bartender and Cocktails Classic**. กรุงเทพฯ : ส.เอเชียเพรส.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. 2551. **บาร์:และเครื่องดื่ม**.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2555. **เครื่องดื่มในงานบริการ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์.

เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาบาร์และเครื่องดื่ม. 2556. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

Andrew Dornenburg & Karen Page (1996) *Culinary Artistry* Wiley

Costas Katsigris and Chris Thomas. 2006. **The Bar and Beverage Book**. Jonh Wisley & Sons Inc, Hoboken, New Jersey, Canada.

David Williams. 2013. **A little course in Wine Tasting**. Dorling Kindersley Limited, London, UK.

Elizabeth Godsmark (2002) The Food Service Professional Guide to Controlling Liquor, Wine & Beverage Costs Atlantic Publishing Company

LaVilla Joseph. 2010. **The beer Wine and Spirits Handbook : a guild. to style and ervice**.

Jonh

Wisley & Sons Inc, Hoboken, New Jersey, Canada.

Jancis Robinson (2008) How to Taste: A Guide to Enjoying Wine Simon & Schuster

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. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกต การสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดย นักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการ พัฒนาแนวการสอนด้วยการทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การ ตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้ ตรวจสอบผลการประเมินการ เรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณา ปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการ ทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้ สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจาก การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้