

รายละเอียดของรายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4513209 เครื่องดื่ม (Beverage)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- เปิดสอนให้กับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
- เปิดสอนให้กับหลายหลักสูตร (กรณีที่เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือกเสรี)

ประเภทของรายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

 บังคับ เลือก

กลุ่มวิชา

 ภาษาและการสื่อสาร มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

- หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชา

 แกน บังคับ เลือก เฉพาะด้าน บังคับ เลือก พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ บังคับ เลือก เอก บังคับ เลือก โท บังคับ เลือก อื่นๆ (ระบุ)

- หมวดวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อ.เพ็ญพัทธ์ แก้วเดชศรี

อาจารย์ผู้สอน

อ.ศรัณยา จังโส

5. ภาคการศึกษา /ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 /2558 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

มี รายวิชา

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

มี รายวิชา.....

8. สถานที่เรียน

ห้องบรรยาย

ห้องปฏิบัติ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ เดือน พ.ศ.

วันที่ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 18 เดือนธันวาคม พ.ศ.2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้และทราบความสำคัญของเครื่องตัดไม้ จำแนกประเภทของเครื่องตัดไม้ สามารถเครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการได้อย่างถูกต้อง การผสมเครื่องตัดไม้ชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องตัดไม้ให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องตัดไม้และการตกแต่งในรูปแบบต่างๆ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติผสมและให้บริการเครื่องตัดไม้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. ปรับวิธีการสอน โดยเพิ่มตัวอย่าง เพื่อให้ศึกษได้เห็นภาพและเข้าใจมากยิ่งขึ้น
2. จัดให้มีการอภิปรายกลุ่มในชั้นเรียน เพื่อให้ศึกษาฝึกการพูดและรายงานต่อหน้าสาธารณชน พร้อมทั้งกระตุ้นให้เกิดความตั้งใจเรียน
3. ปรับรายงานและแบบฝึกหัดให้เหมาะสมกับช่วงเวลาก่อนสอบปลายภาค 1 สัปดาห์ เพื่อให้ศึกษาได้ฝึกทำแบบฝึกหัดก่อนการสอบปลายภาค และเพื่อให้ศึกษามีวินัยและตรงต่อเวลาในการส่งงาน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญของเครื่องตัดไม้ ประเภทของเครื่องตัดไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องตัดไม้ชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องตัดไม้ให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องตัดไม้และการตกแต่งในรูปแบบต่างๆ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติผสมและให้บริการเครื่องตัดไม้

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังจะพัฒนานักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1.1 มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม 1.2 มีจรรยาวิชาชีพ	- กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามี ระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้น เรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่ง กายที่เป็นไปตามระเบียบของ มหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดย ต้องไม่กระทำการทุจริตในการ สอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น	- ประเมินจากการตรงเวลาของ นักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่ง งานตามกำหนดระยะเวลาที่ มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม - ประเมินจากการมีวินัยและพร้อม เพียรของนักศึกษาในการเข้าร่วม กิจกรรมเสริมหลักสูตร - ประเมินจากความรับผิดชอบใน หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญใน สาขาวิชาการจัดการอาหาร 2.2 สามารถติดตามความก้าวหน้า และวิวัฒนาการด้านการจัดการอาหาร รวมทั้งการนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ	- ใช้การเรียนการสอนใน หลากหลายรูปแบบ โดยเน้น หลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง นอกจากนี้ยังมีการเรียนรู้จาก สถานการณ์จริงโดยเชิญ ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรง มาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง	- ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคเรียนและ ปลายภาคเรียน - ประเมินจากรายงานที่ นักศึกษาจัดทำ

3. ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 3.2 พัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์	- ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริงตามบทปฏิบัติการเครื่องตีพิมพ์แต่ละประเภท และการอภิปรายกลุ่ม	- ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการผลงานในชั่วโมงปฏิบัติการ รายงานปฏิบัติการ การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ เป็นต้น

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
4.1 สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.2 สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ในกลุ่ม ทั้งในบทบาทผู้นำและผู้ร่วมทีมงาน 4.3 สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง	- ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการระดมสมองก่อนการลงมือปฏิบัติกิจกรรมแต่ละคาบเรียน	- ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
5.1 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก	- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์ เช่น การให้หาและศึกษาข้อมูลรูปแบบของเครื่องตีพิมพ์ใหม่ โดยค้นคว้าจากนิตยสารออนไลน์ หรืออินเทอร์เน็ต เป็นต้น	- ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน รวมถึงประเมินจากประสิทธิผลของงานที่ได้รับมอบหมาย การทำแบบทดสอบ/แบบฝึกหัด และเอกสารรายงานของนักศึกษา

ค่านิยม 12 ประการ

1. มีความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์
2. ซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน
3. กตัญญูต่อพ่อแม่ ผู้ปกครอง ครูบาอาจารย์
4. ใฝ่หาความรู้ หมั่นศึกษาเล่าเรียนทั้งทางตรง และทางอ้อม
5. รักษาวัฒนธรรมประเพณีไทย
6. มีศีลธรรม รักษาความสัตย์
7. เข้าใจเรียนรู้การเป็นประชาธิปไตย
8. มีระเบียบ วินัย เคารพกฎหมาย ผู้น้อยรู้จักการเคารพผู้ใหญ่
9. มีสติรู้ตัว รู้คิด รู้ทำ
10. รู้จักดำรงตนอยู่โดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
11. มีความเข้มแข็งทั้งร่างกาย และจิตใจ ไม่ยอมแพ้ต่ออำนาจฝ่ายต่ำ
12. คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าผลประโยชน์ของตนเอง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องตี๋ม - ความหมายและความสำคัญ - เครื่องตี๋มประเภทต่างๆ ที่นิยม ในปัจจุบัน	4	1. แจกและชี้แจงแนวการจัดการเรียนรู้ กฎระเบียบ ข้อบังคับในการเรียน 2. บรรยายโดยผู้สอน 3. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น	1.1,1.2 2.1,2.2	4,8

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
2	<p>รูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและงานบาร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของธุรกิจเครื่องดื่ม - ลักษณะงานบาร์ - คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงาน - สุขลักษณะและสุขาภิบาลเครื่องดื่ม <p>อุปกรณ์และเครื่องมือบาร์เครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องมือในการผสมเครื่องดื่ม - เครื่องมือในการตกแต่งเครื่องดื่ม 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้นักศึกษาอ่านการ์ตูนเกี่ยวกับบาร์เทนเดอร์ พร้อมทั้งตั้งคำถามเกี่ยวกับสิ่งที่นักศึกษาได้จากการอ่าน แล้วอภิปรายร่วมกัน 2. บรรยายโดยผู้สอน 3. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 	1.1,1.2 2.1,2.2 3.1,4.1	4,8,9
3	<p>ความรู้เรื่องเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของเครื่องดื่ม <p>เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำ น้ำแร่ น้ำผัก-ผลไม้ ฯลฯ <p>เครื่องดื่มสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนวโน้มการเติบโตของตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ - ตัวอย่างและประโยชน์ของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ - กระบวนการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแบบพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไรส์ และยูเอชที - น้ำผลไม้ชนิดเข้มข้น 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ดูวิดีโอการทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4. แบ่งกลุ่มนักศึกษาระดมความคิดตามหัวข้อที่กำหนดให้ 	1.1,1.2 2.1,2.2	4,8

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
4	ปฏิบัติการเครื่องตีเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติการเครื่องตีพาส เจอร์ไรส์	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มให้นักศึกษา เตรียมวัตถุดิบ และปฏิบัติ ตามวิธีการในบท ปฏิบัติการ 3. นักศึกษาซักถามข้อ สงสัย ผู้สอนและนักศึกษา ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปผลการ ปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาแต่ละกลุ่มทำ รายงานส่ง	1.1,1.2 2.1,2.2 3.1,3.2 4.2,4.3,5.1	4,8,9
5	เครื่องตีประเภทชา - รูปแบบธุรกิจชาในปัจจุบัน - ประเภทของชา - การชงชา - อุปกรณ์และเครื่องมือในการ ชงชา	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ดูวิดีโอเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์การ ชงชา และวิธีการชงชา แบบต่างๆ	1.1,1.2 2.1,2.2	4,8
6	เครื่องตีประเภทกาแฟ - ธุรกิจกาแฟในปัจจุบัน - ประเภทของกาแฟ - การผสมกาแฟชนิดต่างๆ - อุปกรณ์และเครื่องมือในการ ชงกาแฟ - การชงกาแฟชนิดต่างๆ	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ดูวิดีโอเกี่ยวกับ เครื่องมือ อุปกรณ์ และ วิธีการชงกาแฟชนิดต่างๆ	1.1,1.2 2.1,2.2	4,8

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
7	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม ประเภทชาและกาแฟ	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มให้นักศึกษา เตรียมวัตถุดิบ และปฏิบัติ ตามวิธีการในบท ปฏิบัติการ 3. นักศึกษาฝึกชง ชิม แยก กลิ่น รสชาติของกาแฟ ชนิดต่างๆ รวมถึงซักถาม ข้อสงสัย ผู้สอนและ นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปผลการ ปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาแต่ละกลุ่มทำ รายงานส่ง	1.1,1.2 2.1,2.2, 4.2,4.3,5.1	4,8,9
8	สอบกลางภาค		แบบทดสอบ		6,8,9
9-10	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ - เครื่องดื่มที่ได้จากการหมัก - เครื่องดื่มที่ได้จากการหมักและ กลั่น - เครื่องดื่มที่ได้จากการหมักและ กลั่น และปรุงแต่งกลิ่นรส	8	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มนักศึกษาระดม ความคิดตามหัวข้อที่ กำหนดให้	1.1,1.2 2.1,2.2 5.1	4,8

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
11	ปฏิบัติการทำไวน์ผลไม้	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มให้นักศึกษา เตรียมวัสดุอุปกรณ์ และปฏิบัติ ตามบทปฏิบัติการ 3. นักศึกษาซักถามข้อ สงสัย ผู้สอนและนักศึกษา ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปผลการ ปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาแต่ละกลุ่มทำ รายงานส่ง	1.1,1.2 2.1,2.2, 4.2,4.3	4,8,9
12	เครื่องดื่มผสมค็อกเทลและ ม็อกเทล - หลักเทคนิคการประกอบและ ตกแต่งเครื่องดื่มผสม - ตำรับและตระกูลของค็อกเทล	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มระดมความคิด ตามหัวข้อที่กำหนดให้	1.1,1.2 2.1,2.2 5.1	4,8
13	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มผสม ประเภทม็อกเทล (Mocktail)	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มให้นักศึกษา เตรียมวัสดุอุปกรณ์ และปฏิบัติ ตามบทปฏิบัติการ 3. นักศึกษาซักถามข้อ สงสัย ผู้สอนและนักศึกษา ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปผลปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาแต่ละกลุ่มทำ รายงานส่ง	1.1,1.2 2.1,2.2, 4.2,4.3	4,8,9

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
14	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มผสม ประเภทค็อกเทล (Cocktail)	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มให้นักศึกษา เตรียมวัตถุดิบ และปฏิบัติ ตามบทปฏิบัติการ 3. นักศึกษาซักถามข้อ สงสัย ผู้สอนและนักศึกษา ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปผลปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาทำรายงานส่ง	1.1,1.2 2.1,2.2, 4.2,4.3	4,8,9
15	การจัดการวางแผนเกี่ยวกับ เครื่องดื่มในการจัดงานเลี้ยง - ความรู้เกี่ยวกับการวางแผน เครื่องดื่มในงานเลี้ยง - การคำนวณต้นทุน - การกำหนดราคาขาย	4	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มนักศึกษา วางแผนและเขียนโครงการ เครื่องดื่มสำหรับใช้ในงาน เลี้ยง รวมทั้งคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย	1.1,1.2 2.1,2.2 3.1,3.2 4.2,4.3,5.1	4,8
16	อบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “เครื่องดื่ม” โดยเชิญปราชญ์ ภายนอกเป็นวิทยากร	4	ให้นักศึกษาเข้าร่วมฟังการ บรรยายและปฏิบัติการ เพื่อเสริมสร้างความรู้และ ทักษะเพิ่มเติมจากปราชญ์ ผู้มีประสบการณ์ตรง	1.1,1.2 2.1,2.2 4.1,4.3,5.1	4,8,9
17	สอบปลายภาค		แบบทดสอบ		6,8,9

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (สอดคล้องกับ Curriculum Mapping ของ มคอ.2)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
<p>1. คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 มีวินัย ตรงต่อเวลาปฏิบัติ ตามกฎระเบียบ และข้อบังคับ ขององค์กรและสังคม</p> <p>1.2 มีจรรยาวิชาชีพ</p>	<p>การเข้าชั้นเรียนและการตรง ต่อเวลาในการเข้าเรียนและ การส่งงาน</p>	<p>ตลอดเทอม</p>	<p>10</p>
<p>2. ความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่ สำคัญในสาขาวิชาการจัดการ อาหาร</p> <p>2.2 สามารถติดตาม ความก้าวหน้าและวิวัฒนาการ ด้านการจัดการอาหาร รวมทั้ง การนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ</p>	<p>สอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สอบกลางภาค - สอบปฏิบัติ - สอบปลายภาค 	<p>สัปดาห์ที่ 8</p> <p>สัปดาห์ที่ 14</p> <p>สัปดาห์ที่ 17</p>	<p>20</p> <p>10</p> <p>20</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและ อย่างเป็นระบบ</p> <p>3.2 พัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหาที่ มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์</p> <p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 สามารถสื่อสารทั้ง ภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคน หลากหลายได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p>	<p>ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม และรายงานการปฏิบัติการ</p>	<p>สัปดาห์ที่ 4,7,9,12,14</p>	<p>30</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
4.2 สามารถให้ความช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกแก่การ แก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ใน กลุ่ม ทั้งในบทบาทผู้นำและผู้ ร่วมทีมงาน 4.3 สามารถพัฒนาตนเองและ อาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง			
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถติดตาม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก	รายงานการค้นคว้า/แฟ้ม สะสมผลงาน	สัปดาห์ที่ 16-17	10

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

จรรยา เดชภูงูชร. 2546. **เครื่องตี๋ม**. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.

นัฐพล กลั่นวารี และอรวิวิท เลหาหรือชดนันท์. 2553. **คู่มือผสมเครื่องตี๋ม**. พิมพ์ดี, กรุงเทพฯ.

สิริพันธ์ จุลกรังคะ. 2555. **เครื่องตี๋มในงานบริการ**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ชลดา มงคลวนิช. 2546. **การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง**. มหาวิทยาลัยสยาม, กรุงเทพฯ.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. 2549. **อาหาร เครื่องตี๋ม และการบริการในภัตตาคาร**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. **เอกสารประกอบการสอนชุดเทคโนโลยีอาหารและเครื่องตี๋ม**
หน่วยที่ 1-7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. **เอกสารประกอบการสอนชุดเทคโนโลยีอาหารและเครื่องตี๋ม**
หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

พนิดา กุลประสูติติก. 2545. **สุขภาพแข็งแรงด้วยน้ำผลไม้และผลไม้สด**. บริษัทสุขภาพใจ, กรุงเทพฯ.

สมาคมฝึกสอนชาญี่ปุ่น. 2553. **สารานุกรมชา ฉบับสมบูรณ์**. บลู สกาย บুকส์, กรุงเทพฯ.

สมคิด ต้นสายเพ็ชร. **Cocktail 1**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.

สมคิด ต้นสายเพ็ชร. **Cocktail 2**. สำนักพิมพ์แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

(1) ในช่วงแรกของกระบวนการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชา เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาคการศึกษา

(2) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาในแบบประเมินผู้สอนของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(1) อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง

(2) ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผล การทดสอบย่อย ผลก่อนและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

(1) สุ่มนักศึกษามาทดสอบภาคทฤษฎี โดยใช้แบบทดสอบ และทดสอบภาคปฏิบัติโดยสอบปฏิบัติ

(2) มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ วิธีการให้คะแนนปฏิบัติและการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การฝึกปฏิบัติ การแข่งขันและการเชิญวิทยากร/ปราชญ์ท้องถิ่น ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป

(2) นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

(3) ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี