



วิทยาลัยดุสิตธานี  
DUSIT THANI COLLEGE  
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	วิทยาลัยดุสิตธานี
คณะ/ภาควิชา	การจัดการโรงแรม สาขาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา	จร1201 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและไวน์ HM1201 Introduction to Mixology and Wine
2. จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)
3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา	
3.1 หลักสูตร	บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท
3.2 ประเภทของรายวิชา	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอก
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	
4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์เมทนี มหาพรหม
4.2 อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์เมทนี มหาพรหม
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ชั้นปีที่ 1
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)	-
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	12 ธันวาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

<p><b>1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา</b></p> <p>เพื่อให้มีความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับการบริการเครื่องตัด ทั้งเครื่องตัดที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องตัดที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ตลอดจนฝึกผสมเครื่องตัด การควบคุมและการจัดการภายในบาร์เพื่อให้เกิดความชำนาญ สามารถที่จะนำไปใช้ในการดำรงชีวิตหรือประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมบริการได้อย่างเหมาะสม</p> <p><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b> หลังจากศึกษารายวิชานี้แล้วผู้เรียนจะสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปฏิบัติตนตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานได้ตลอดภาคการศึกษา</li> <li>2. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของชั้นเรียน ระเบียบวินัยและการแต่งกายได้ตลอดภาคการศึกษา</li> <li>3. อธิบายประเภทของเครื่องตัด อุปกรณ์และงานบริการเครื่องตัด</li> <li>4. อธิบายชนิดและวิธีการใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง</li> <li>5. ปฏิบัติงานผสมเครื่องตัดได้อย่างถูกต้องคล่องแคล่วว่องไว</li> <li>6. ประดิษฐ์สูตรเครื่องตัดได้</li> <li>7. อธิบายความสำคัญของการควบคุมและการจัดการด้านต้นทุน ระบบการทำงานและการจัดทำรายงาน</li> <li>8. ปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม รับบทบาทหน้าที่ของการเป็นหัวหน้ากลุ่มและสมาชิกกลุ่มได้</li> <li>9. ใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานทั้งการพูด การเขียนและการใช้สื่อต่างๆได้</li> </ol>
<p><b>2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาสามารถคิดและวิเคราะห์เกี่ยวกับเนื้อหาที่สอนเพื่อการแก้ปัญหาอย่างมีระบบ</li> <li>2. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประยุกต์เนื้อหาให้เข้ากับสภาวะสังคม การประกอบอาชีพและเทคโนโลยีปัจจุบัน</li> </ol>

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

<p><b>1. คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เครื่องตัด ขั้นตอนการผลิตเครื่องตัดแอลกอฮอล์ อุปกรณ์และเครื่องใช้ผสมเครื่องตัด รายการเครื่องตัด ทักษะการเตรียมและการให้บริการเครื่องตัด การชงชาและกาแฟ หลักความรับผิดชอบในการให้บริการเครื่องตัดที่มีแอลกอฮอล์ ทักษะการปฏิบัติผสมเครื่องตัดที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐานสากล การเบิก การจ่าย การสั่งซื้อและการจัดทำรายงาน หลักการควบคุมคุณภาพเครื่องตัด</p>								
<p><b>2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>บรรยาย</th> <th>สอนเสริม</th> <th>การฝึกปฏิบัติ</th> <th>การศึกษาด้วยตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)</td> <td>สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา</td> <td>30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)</td> <td>75 ชั่วโมง (5 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)</td> </tr> </tbody> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	75 ชั่วโมง (5 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง					
30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	75 ชั่วโมง (5 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)					
<p><b>3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b></p> <p>พหยา: 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ทุกวันจันทร์ เวลา 13.00-17.00 น. Email: <a href="mailto:metanee.ma@dtc.ac.th">metanee.ma@dtc.ac.th</a></p>								

## การประเมินผล :

1. การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	5	คะแนน
2. ระเบียบวินัย การแต่งกาย	5	คะแนน
3. แบบทดสอบ	10	คะแนน
4. การทดสอบทักษะปฏิบัติงาน	10	คะแนน
5. สอบกลางภาค	20	คะแนน
6. สอบปลายภาค		
4.1 ภาคปฏิบัติ	20	คะแนน
4.2 ภาคทฤษฎี	30	คะแนน
	<u>รวม</u>	100

คะแนน

## รูปแบบการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

1. เปิดโอกาสให้มีการถาม-ตอบในขณะที่อาจารย์สาธิตเครื่องดื่ม
2. เน้นให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่มเหมือนการปฏิบัติงานจริง

## การนำผลการประเมินรายวิชามาพัฒนาการเรียนการสอน

1. รวบรวมเอกสารการสอนจัดทำเข้ารูปเล่มให้เรียบร้อย
2. เปิดโอกาสซักถามตามหัวข้อที่บรรยายและฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่ม

## เอกสารประกอบการสอน :

สมสุข ตั้งเจริญ และ อรวินท์ เลหาหรือตันท. **คู่มือบาร์เทนเดอร์**. กรุงเทพฯ : D&S., 2536.

## หนังสืออ่านประกอบ :

ชุติมา จักรจรัส. **เอกสารประกอบการสอน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต**,

กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์, 2554.

นพพร สุวรรณพานิช. **พจนานุกรมเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ : อักษรสมัย, 2542.

สำนักพิมพ์แสงแดด. **เครื่องดื่มผสม**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2535.

สำนักพิมพ์แสงแดด. **น้ำผลไม้ และเครื่องดื่มผสม**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2541

อัชชา เสวกคเชนทร์. **การผสมเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮาส์, 2530.

Brian K. Julyan. **Beverage Sales and Service**, 2nd ed. London : Butterworth-Heinemann, 1991.

Dave Broom. **Spirits & Cocktails**. Italy : carlton Books, 1998.

Dennis L. Foster. **Food and Beverage : Operations, Methods and Cost controls**. Lake Forest, IL :

McGraw-Hill, 1993.

Dennis R. Lilllicrap, John A. Cousins. **Food & Beverage Service**, 4th ed. London : Hodder Stoughton, 1994.

Dusit Thani College. **Beverage Product & Operations**. Bangkok, 1994.

**Food & Beverage Management : Food & Beverage Operational cycle**. s.l. : s.n., 1989.

Jack E. Miller , David K. Hayes. **Basic Food and Beverage Cost Control**. New York : John Wiley & Sons, 1994.

Jason Jelichich. **The Modern Bartender**. Australia : Hospitality Press, 2001.

Katsigris, Costas. **The Bar and Beverage Book : Basic of Profitable Management**. N.Y. : J. Wiley & Sons. 1990.

Kostchevar, Lendal Henry. **Managing Bar and Beverage Operations**. Tanke. Michigan : Educational Institute, 1991.

Michael M. Coltman. **Beverage management : Product knowledge and cost control**, N.Y. : Van Nostrand Reinhold, 1989.

**Non-alcoholic cocktails**. Brunswick, VA : R&R Publications Marleting Pty , 1999.

**แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม:**

[www.bartender.com](http://www.bartender.com)

[www.bartenderthai.com](http://www.bartenderthai.com)

[www.cocktailthailand.com](http://www.cocktailthailand.com)

[www.google.com](http://www.google.com) พิมพ์คำว่า bartender or cocktail

ลำดับแนวการสอน

จร1202 ผลิตภัณ์ท์เครื่องตี้มและการปฏิบัติงานบาร

บทที่	วัน/เดือน/ปี	ชื่อบท/หัวข้อ	กิจกรรม/สื่อการสอน	ชั่วโมง
1	สัปดาห์ที่ 1 13/08/256 2	แนะนำลักษณะรายวิชาการประเมินผลและข้อปฏิบัติในชั้นเรียน <b>บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องตี้มและบาร</b> 1. เครื่องตี้มและการบริการเครื่องตี้ม 1.1 ประวัติความเป็นมาของบาร 1.2 ความหมายของเครื่องตี้ม 1.3 ประเภทของเครื่องตี้ม 1.4 ประวัติความเป็นมาของการบริการเครื่องตี้ม 1.5 กฎหมายในการบริการเครื่องตี้ม 1.6 พนักงานบริการเครื่องตี้มที่ดีและจรรยาบรรณวิชาชีพของพนักงานบริการเครื่องตี้ม 2. แผนกเครื่องตี้มและบาร 2.1 แผนผังการจัดองค์กรแผนกเครื่องตี้ม 2.2 ประวัติความเป็นมาของบาร 2.3 การแบ่งประเภทของบาร 2.4 การแบ่งประเภทของบารในโรงแรม	-เอกสารลักษณะวิชา และลำดับการสอน วิชาและลำดับการ สอน -บรรยาย/Power Point	3
2	สัปดาห์ที่ 2 20/08/256 2	<b>บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมและการบริการเครื่องตี้ม</b> 1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องตี้ม 2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อการประดับเครื่องตี้ม 3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ 4. น้ำแข็งชนิดต่าง ๆ 5. เครื่องแก้วชนิดต่าง ๆ	-บรรยาย/Power Point - กิจกรรมในชั้น	3

บทที่	วัน/เดือน/ปี	ชื่อบท/หัวข้อ	กิจกรรม/สื่อการสอน	ชั่วโมง
3	สัปดาห์ที่ 3 27/08/2562	<b>บทที่ 3 องค์ประกอบในการตกแต่งเครื่องดื่ม</b> 1.การจัดเตรียมเครื่องมือและผลไม้ในการประดับตกแต่งเครื่องดื่ม 2. การประดิษฐ์ผลไม้เพื่อใช้ทำเครื่องตกแต่งเครื่องดื่ม	- บรรยาย/ PowerPoint - สาธิต - กิจกรรมกลุ่ม	3
4	สัปดาห์ที่ 4 03/09/2562	<b>บทที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม</b> 1.การแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม 2.เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ 3.Mocktail	-บรรยาย/Power Point - กิจกรรมในชั้น - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	3
4 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 5 10/09/2562	<b>บทที่ 4.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์</b> 1.เครื่องดื่มประเภทชาและกาแฟ 2.เครื่องดื่มกาแฟแต่ละประเภท	-บรรยาย/Power Point - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	3
5 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 6 17/09/2562	<b>บทที่ 5. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - ประเภทหมัก</b> 1.การผลิตและประเภทของสุราหมัก 2.การผลิตและประเภทของเบียร์ สาเก สุราพื้นบ้าน	- บรรยายPower Point	3
5 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 7 24/09/2562	<b>บทที่ 5.1 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - ไวน์</b> 1.การผลิตและประเภทของไวน์ 2.คำศัพท์เรื่องไวน์และความหมายต่าง ๆ ที่ควรทราบ	- บรรยายPower Point - ถาม-ตอบ - เปรียบเทียบไวน์แต่ละสายพันธ์	3
	สัปดาห์ที่ 8	<b>สอบกลางภาค</b> <b>วันพุธที่ 1 ตุลาคม 2562</b> <b>เวลา 15.00 – 17.00 น.</b>		2
5 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 9 08/10/2562	<b>บทที่ 5.2 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ – สุรากลั่น</b> 1.การผลิตและประเภทของสุรากลั่น 2.การผลิตและประเภทของ Brandy, Whisk(e)y, Apertif	- บรรยายPower Point - สาธิต -ฝึกปฏิบัติการผสม เครื่องดื่ม	3
5 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 10 15/10/2562	<b>บทที่ 5.3 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ – สุรากลั่น</b> 1.การผลิตและประเภทของ Gin , Rum , Vodka , Tequila	- บรรยาย/สาธิต - กิจกรรมในชั้นเรียน	3

บทที่	วัน/เดือน/ปี	ชื่อบท/หัวข้อ	กิจกรรม/สื่อการสอน	ชั่วโมง
		2.การผสมเครื่องดื่ม Standard Cocktail ที่ใช้สุรากลั่น	-ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม	
5 (ต่อ)	สัปดาห์ที่ 11 22/10/2562	<b>บทที่ 5.4 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - Liqueur</b> - การผลิตและประเภทของ Liqueur	-บรรยาย/Power point - ตัวอย่าง Liqueur ประเภทต่างๆ	3
6	สัปดาห์ที่ 12 29/10/2562	<b>บทที่ 6 หลักการควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม</b> 1.การควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม 2.การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบต่าง ๆ	<u>กิจกรรม</u> - ถาม – ตอบ <u>สื่อการสอน</u> - Power Point	3
7	สัปดาห์ที่ 13 05/11/2562	<b>บทที่ 7 หลักการควบคุมสินค้าและการบันทึกข้อมูลสินค้าคงคลัง</b> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดซื้อ 2.คำนวณต้นทุน 3.กำหนดราคาขาย 4.หลักการควบคุมและการบันทึกสินค้าคงคลังในสมุดรายงาน 5.ประโยชน์ที่ได้รับและการนำข้อมูลมาใช้งาน	<u>กิจกรรม</u> - กิจกรรมกลุ่มฝึกคำนวณตามข้อมูลที่กำหนดให้ <u>สื่อการสอน</u> - PowerPoint	3
-	สัปดาห์ที่ 14 12/11/2562	<b>สอบปลายภาค (ภาคปฏิบัติ) ครั้งที่ 1</b>	การผสมและการตมกลั่นเหล้าประเภทต่างๆ	3
-	สัปดาห์ที่ 15 19/11/2562	<b>สอบปลายภาค (ภาคปฏิบัติ) ครั้งที่ 2</b>	- สอบการประดิษฐ์เครื่องดื่มตามสูตรที่เตรียมมาพร้อมวิธีการนำเสนอ	3
-	สัปดาห์ที่ 16 26/11/2562	สรุปเนื้อหาบทเรียน	- PowerPoint -ถาม-ตอบเพื่อเพิ่มความเข้าใจ	3
-	สัปดาห์ที่ 17	<b>สอบปลายภาค</b> <b>วันพุธที่ 6 ธันวาคม 2561</b> <b>เวลา 09.00 – 12.00 น.</b>		3

