



มคอ.3

แผนการสอนของรายวิชา

IHB0205 ความรู้และการให้บริการไวน์

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
คณะ/สาขา/วิชาเอก	วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมบริการ การโรงแรม
1. รหัสวิชาและชื่อรายวิชา	รหัสวิชา IHB0205 ชื่อวิชา (ไทย) ความรู้และการให้บริการไวน์ ชื่อวิชา (อังกฤษ) Wine Knowledge and Service
2. จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)

3. ชื่อหลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ชื่อหลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมบริการ

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก

4. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

ประวัติความเป็นมาของไวน์ ประเภทของไวน์ แหล่งที่มาและการผลิต การเก็บเครื่องดื่มไวน์ใน สถานที่ เหมาะสมของไวน์แต่ละประเภท วิธีการอ่านฉลาก วิธีและขั้นตอนการเปิดขวดไวน์ วิธีการชิมและดื่ม ไวน์ เช่น การดื่มไวน์ประเภทใดกับอาหารชนิดใด ประเภทแก้วที่ใช้กับไวน์แต่ละประเภท หลักการและขั้นตอน การให้บริการไวน์อย่างมืออาชีพระดับสากล

ภาษาอังกฤษ

History of wine; types of wine; the source and the production; wine storage for different types of wine; reading the label; method and procedure of wine bottle opening; method of wine tasting and drinking such as different types of wine suite with different types of food; types of wine glasses; principles and procedures of effective wine services at an international standard

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา

จุดมุ่งหมายของรายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2552																			วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร						
	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้			ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ				ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลขการ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ									
	1.1	1.2	1.3	1.4	15	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3							
1. เพื่อให้ผู้เรียนทราบและสามารถแยกประเภทของไวน์ได้		●				●				●			●						●	✓	✓	✓	✓			
2. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจในหลักการและขั้นตอน การให้บริการเครื่องดื่มประเภทไวน์		●				●				●			●						●	✓	✓	✓	✓			
3. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบแนวทางในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในงานบริการเครื่องดื่มประเภทไวน์		●				●				●			●						●	✓	✓	✓	✓			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	① ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)													
	PLOs 1		PLOs 2		PLOs 3		PLOs 4		PLOs 5		PLOs 6		PLOs 7	
	u		Ap		An		C				An			
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
1. ทราบและสามารถแยกประเภทของไวน์ได้		/												
2. มีความรู้และเข้าใจใน หลักการและขั้นตอน การให้บริการเครื่องดื่มประเภทไวน์		/			/							/		
3. ทราบแนวทางในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในงานบริการเครื่องดื่มประเภทไวน์			/			/	/							

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

① PLOs 1 มีความรู้และเข้าใจแนวคิดด้านการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีคุณลักษณะเหมาะสมเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว

Sub PLOs 1.1 สามารถอธิบายและถ่ายทอดแนวคิดในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น

Sub PLOs 1.2 สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว

① PLOs 2 สามารถใช้ความรู้และทักษะในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น

Sub PLOs 2.1 สามารถใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานบริการจริงตามสถานการณ์

Sub PLOs 2.2 สามารถใช้ความรู้ในการบริหารจัดการและแก้ไขปัญหาในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น

① PLOs 3 สามารถวิเคราะห์แนวโน้มและความเป็นไปได้ทางธุรกิจท่องเที่ยวและบริการเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ

Sub PLOs 3.1 สามารถใช้กระบวนการและวิธีการวิจัยในการค้นหาสาเหตุของปัญหาและวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน

Sub PLOs 3.2 สามารถใช้ทักษะเชิงสังเคราะห์ในการเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขปัญหา

① PLOs 4 สามารถออกแบบบริการและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวและบริการ

Sub PLOs 4.1 สามารถออกแบบกระบวนการบริการที่ตรงกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้รับบริการ

Sub PLOs 4.2 สามารถใช้ทรัพยากรการท่องเที่ยวและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวและบริการ

- ① PLOs 5 มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการบนฐานของความยั่งยืน
- Sub PLOs 5.1 สามารถปฏิบัติหน้าที่ตามบริบทของธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและมีจิตสำนึกในการบริการ
- Sub PLOs 5.2 สามารถใช้หลักคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และทักษะสังคมในการปฏิบัติงาน
- ① PLOs 6 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการ
- Sub PLOs 6.1 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการฟัง พูด อ่าน เขียน ตามสถานการณ์
- Sub PLOs 6.2 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการนำเสนอและสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวและบริการ
- ① PLOs 7 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการ
- Sub PLOs 7.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการค้นคว้า นำเสนอ และสื่อสาร
- Sub PLOs 7.2 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัล โปรแกรมสำเร็จรูป และแพลตฟอร์มดิจิทัลในการปฏิบัติงาน

6. แผนการสอน

ลำดับที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
๑-๒ (๔-๔-๑๐)	CLOs ๑. ทราบถึงประเภทของไวน์ ความเป็นมา และความสำคัญของไวน์ PLOs PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยวการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น	-แนะนำรายวิชาสร้างความเข้าใจ ในกระบวนการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินผล -ความสำคัญและสถานการณ์การให้บริการเครื่องดื่มในปัจจุบัน -ประเภทของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	- แนะนำผู้สอนและผู้เรียน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชาลักษณะการจัดการเรียนการสอน การประเมินผล ข้อตกลงร่วมในชั้นเรียน ความรู้ความเข้าใจ - ทดสอบความรู้ความเข้าใจเบื้องต้น (แบบฝึก) - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึก	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงานแบบฝึก <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
					- แบบประเมินชิ้นงาน
๓-๔	CLOs ๑) ทราบถึงประเภทของไวน์ ความเป็นมา และ ความสำคัญของไวน์ PLOs PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึง คุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็น นักบริการทางการท่องเที่ยว	- ความสำคัญของไวน์ - ประวัติความเป็นมาของไวน์ -ไวน์โลกเก่าและไวน์โลกใหม่ -ประเภทของไวน์และความ แตกต่างของไวน์แต่ละประเภท -กรรมวิธีการทำไวน์	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (แบบฝึก) - กิจกรรมกลุ่มใน ห้องเรียน แบ่งกลุ่ม มอบหมายงานกลุ่ม - ปฏิบัติบูรณาการกับ โครงการบริการวิชาการ - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึก - มอบหมายงานคำศัพท์ ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อให้ นักศึกษานำความรู้ที่ได้ไป บูรณาการกับโครงการบริการ วิชาการ	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติ ตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น ระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียน</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงานแบบฝึก <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและ พฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน
๕ - ๗ (๖-๖-๑๕)	CLOs ๑. ทราบถึงประเภทของไวน์ ความเป็นมา และความสำคัญ ของไวน์	- ไวน์และพันธุ์องุ่น - คุณภาพของไวน์ - ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพของ ไวน์	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึก	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติ ตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น ระหว่างเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	PLOs PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึง คุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็น นักบริการทางการท่องเที่ยว		- กิจกรรมการเรียนรู้ (แบบฝึก) - กิจกรรม/อภิปรายกลุ่ม, อუნ์ประเภทต่าง ๆ มอบหมายงาน “ไวน์ และพันธอ์อุน์”		<u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน ประเมินงานกลุ่ม - การนำเสนอในชั้นเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและ พฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน
๘		สอบกลางภาค	๑. สอบ		<u>เครื่องมือประเมินผล</u> - ข้อสอบกลางภาค
๙ - ๑๐ (๔-๔-๑๐)	CLOs ๒. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และ เข้าใจใน หลักการและขั้นตอน การให้บริการเครื่องดื่มประเภท ไวน์ PLOs PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึง คุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็น นักบริการทางการท่องเที่ยว PLOs ๓.๑ สามารถใช้กระบวนการ และวิธีการวิจัยในการค้นหาสาเหตุ ของปัญหาและวิเคราะห์สถานการณ์ ปัจจุบัน	- การบ่มไวน์และวิธีการเก็บ รักษาไวน์ - การอ่านฉลากไวน์และบรรจุ ภัณฑ์	- กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (แบบฝึก) การอ่านฉลาก ไวน์ - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกการอ่านฉลากไวน์	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติ ตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมแสดงความคิดเห็น ระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและ พฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	PLOs ๖.๒ สามารถใช้ ภาษาต่างประเทศในการนำเสนอ และสื่อความหมายทางการท่องเที่ยว และบริการ				
๑๑-๑๓ (๖-๖-๑๐)	CLOs ๑. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ และเข้าใจใน หลักการและ ขั้นตอน การให้บริการ เครื่องมือประเภทไวน์ PLOs PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึง คุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็น นักบริการทางการท่องเที่ยว	-วิธีการชิมและการทดสอบ คุณภาพไวน์ กลิ่น รส และสีไวน์ การเสิร์ฟและการ	- กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (แบบฝึก) - กิจกรรมกลุ่มใน ห้องเรียน แบ่งกลุ่ม มอบหมายงานกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติการชิมไวน์ และเสิร์ฟ - สรุปการเรียนรู้ - ผู้สอนสรุปทบทวน	- เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกฝน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติ ตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น ระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและ พฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน - แบบประเมินฝึกปฏิบัติ
๑๔ - ๑๕ (๔-๔-๑๐)	CLOs ๒ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ และเข้าใจใน หลักการ และขั้นตอน การ ให้บริการเครื่องมือ ประเภทไวน์ PLOs	- การให้บริการไวน์ที่เหมาะสม	- กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (แบบฝึก) - กิจกรรมกลุ่มใน ห้องเรียน แบ่งกลุ่ม มอบหมายงานกลุ่ม การ	- เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกฝน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติ ตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น ระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว PLOs ๓.๑ สามารถใช้กระบวนการและวิธีการวิจัยในการค้นหาสาเหตุของปัญหาและวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน PLOs ๖.๒ สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการนำเสนอและสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวและบริการ		แก้ปัญหาในการให้บริการฯ - สรุปการเรียนรู้ ๕. ผู้สอนสรุปบทเรียน		<u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน
๑๖ (๔-๔-๑๐)	CLOs ๓.เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบแนวทางในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในงานบริการเครื่องดื่มประเภทไวน์ PLOs PLOs ๒.๑ สามารถใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานบริการจริงตามสถานการณ์ PLOs ๓.๒ สามารถใช้ทักษะเชิงสังเคราะห์ในการเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขปัญหา PLOs ๔.๑ สามารถออกแบบกระบวนการบริการที่ตรงกับ	- - แนวทางการแก้ปัญหาในการให้บริการเครื่องดื่มประเภทไวน์ นำเสนอโครงงานกลุ่ม - ประมวลทบทวนความรู้ก่อนสอบ	- นำเสนองานกลุ่ม ข้อมูลภาคสนาม - สรุปการเรียนรู้ - ทบทวนก่อนสอบและ แจ้งคะแนนเก็บ	ชิ้นงานโครงงานกลุ่มของ ผู้เรียน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินโครงงานกลุ่ม - การนำเสนอโครงงาน - คุณภาพของชิ้นงาน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินการนำเสนอโครงงานกลุ่ม - แบบประเมินชิ้นงานกลุ่ม

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	พฤติกรรมและความต้องการของ ผู้รับบริการ PLOs ๖.๒ สามารถใช้ ภาษาต่างประเทศในการนำเสนอ และสื่อความหมายทางการท่องเที่ยว และบริการ				

สรุปจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎีการบรรยาย	ภาคปฏิบัติ (การฝึกปฏิบัติ/ภาคสนาม/การฝึกงาน)	การศึกษาด้วย ตนเอง	รวม
๓๐	๓๐	๗๕	๑๓๕

7. การวัดและประเมินผลการศึกษา

รายการ	ร้อยละ
กิจกรรมระหว่างภาคเรียน (คะแนนเก็บ) ● การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา) ● พฤติกรรมการมีส่วนร่วมอภิปรายหรือแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา)	10
กิจกรรมภาคปฏิบัติ ● ชิ้นงานเดี่ยว (ร้อยละ 15) - ใบงาน 5 ครั้ง (ครั้งที่ 1, 4, 6, 9, 11) ● โครงการกลุ่ม (ร้อยละ 25) - สอบปฏิบัติ (ครั้งที่ 13) - การนำเสนอ (ครั้งที่ 16)	40
คะแนนสอบกลางภาค (ครั้งที่ 8)	20
คะแนนสอบปลายภาค (ตามตารางสอบ)	30
รวม	100

8. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

- 1) Joe Lavilla & Doug Wynn, The wine, beer & spirits handbook: a guide to styles and service.
- 2) ชาลี อมาตยกุล อบอุ่นใจ. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2539
- 3) Rhie, Won-Bok (ร็วอนบก) เจาะลึกไวน์ทั่วโลก. กรุงเทพฯ :นานมีบุ๊คส์, 2561
- 4) Rhie, Won-Bok (ร็วอนบก) รอบรู้ทุกเรื่องไวน์. กรุงเทพฯ :นานมีบุ๊คส์, 2561

9. คณะกรรมการบริหารรายวิชา/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

9.1 คณะกรรมการบริหารรายวิชา (ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)

นางสาววิชุดา ไข่เจริญ

นางสาวสุทธิพรรณ ชิตินทร

9.2 อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

นางสาวยกสมน เจ๊ะเฮง