



มคอ.3

แผนการสอนของรายวิชา

IHB0215 การดำเนินงานบาร์

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
คณะ/สาขา/วิชาเอก	วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมบริการ การโรงแรม
1. รหัสวิชาและชื่อรายวิชา	รหัสวิชา IHB0215 ชื่อวิชา (ไทย) การดำเนินงานบาร์ ชื่อวิชา (อังกฤษ) Bar Operation
2. จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)

3. ชื่อหลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ชื่อหลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมบริการ
หมวดวิชา เฉพาะเลือก (วิชาความสนใจเฉพาะ)

4. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

การเตรียมความพร้อมของบาร์ก่อนเปิดให้บริการ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในบาร์ขั้นตอน และการปฏิบัติการต่าง ๆ ในการให้บริการเครื่องดื่ม ความปลอดภัย และสุขอนามัยในการทำงานในการ ปฏิบัติงาน รูปแบบและหลักการให้บริการเครื่องดื่ม การแนะนำเครื่องดื่มลูกค้า การประสานงานกับ เพื่อนร่วมงานและการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้นในงานบริการเครื่องดื่ม

ภาษาอังกฤษ

Bar preparation, equipments in the bar, procedures of bar operations and services, safety and hygiene for bar operation, beverages suggestion to the guests, coordination with colleagues and be able to solve the problem

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา

จุดมุ่งหมายของรายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2552																			วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร			
	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้			ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				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.	2.	3.	4.
1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจการเตรียมความพร้อมของบาร์ก่อนเปิดให้บริการ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในบาร์								●			●			●				●	□	✓	✓	✓	✓
2. เพื่อให้นักศึกษาอธิบายขั้นตอนและการปฏิบัติการต่าง ๆ ในการให้บริการเครื่องดื่ม		●						●	□		●		□	●				●	□	✓	✓	✓	✓
3. เพื่อให้นักศึกษาอธิบายความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงานในการปฏิบัติงานได้																							
4. เพื่อให้นักศึกษาประสานงานกับเพื่อนร่วมงานและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้นในงานบริการเครื่องดื่ม	□	●						●	□		●		□	●				●	□	✓	✓	✓	✓

รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละด้านตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ประกอบด้วย

1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 1.2 ประพฤติตนตามหลักศาสนาและหลักจริยธรรม

2. ความรู้

- 2.3 สามารถนำความรู้ไปบูรณาการในการทำงานอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวได้

3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- 3.2 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้เสร็จเรียบร้อย
- 4.2 มีความรับผิดชอบตามหน้าที่รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายและบทบาทของตนได้อย่างเหมาะสม โดยไม่ละเมิดสิทธิของผู้อื่น

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.2 มีความสามารถในการฟังพูดอ่านเขียน ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้ถูกต้องมี ประสิทธิภาพ และสร้างสรรค์
- 5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการแสวงหาข้อมูลการนำเสนอผลงานและการติดต่อสื่อสาร

6. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
1-4 (8-8-20)	CLOs 1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ และเข้าใจการเตรียมความ พร้อมของบาร์ก่อนเปิด ให้บริการ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในบาร์	-แนะนำรายวิชาสร้างความ เข้าใจ ในกระบวนการเรียนการ สอน และการวัดผลประเมินผล -ตำแหน่งและหน้าที่ความ รับผิดชอบของพนักงานใน ห้องอาหารของโรงแรม มารยาทและจรรยาบรรณของ พนักงาน	- แนะนำผู้สอนและผู้เรียน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชาลักษณะการ จัดการเรียนการสอน การประเมินผล ข้อตกลงร่วมในชั้นเรียน ความรู้ความเข้าใจ - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - แบบรายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียน</u> - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
5 – 8 (8-8-20)	CLOs 2. เพื่อให้ นักศึกษาอธิบาย ขั้นตอนและการปฏิบัติการ ต่าง ๆ ในการให้บริการ เครื่องดื่ม	- ประเภทของอาหารและ เครื่องดื่ม อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ ในการให้บริการอาหารและ เครื่องดื่มได้	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (ใบงาน) - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียน</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน - แบบถามตอบหลังเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
					- แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
9 – 12 (8-8-20)	CLOs 3. เพื่อให้นักศึกษาอธิบายความ ปลอดภัยและสุขอนามัยในการ ทำงานในการปฏิบัติงานได้	- การประสานงานกับแผนกอื่น ที่เกี่ยวข้อง - การติดต่อสื่อสารและการ บริการ - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (ใบงาน) - กิจกรรม/อภิปรายกลุ่ม	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน แม่บ้าน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
13 - 16 (8-8-20)	CLOs 4. เพื่อให้นักศึกษาประสานงาน กับเพื่อนร่วมงานและการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิด ขึ้นในงานบริการเครื่องดื่ม	การแก้ไขปัญหาในการ ให้บริการ	- กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ - นำเสนองานกลุ่มข้อมูลภาคสนาม - สรุปการเรียนรู้ - ทบทวนก่อนสอบและแจ้งคะแนนเก็บ - นำเสนอโครงการพัฒนางาน	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน แม่บ้าน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - นำเสนอกิจกรรมกลุ่ม <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน - แบบการประเมินการฝึกปฏิบัติ

สรุปจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

7. การวัดและประเมินผลการศึกษา

รายการ	ร้อยละ
กิจกรรมระหว่างภาคเรียน (คะแนนเก็บ)	10
- การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา) - พฤติกรรมมีส่วนร่วมอภิปรายหรือแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา)	
กิจกรรมภาคปฏิบัติ	20
โครงการงานกลุ่ม (ร้อยละ 20)	
คะแนนการศึกษปฏิบัติ	60
คะแนนสอบปลายภาค (ครั้งที่ 16)	20
รวม	100

8. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ชาลี อมาตยกุล รอบรู้เรื่องไวน์. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2539

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์.การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.2541.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.อาหารเครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร.กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์,2545.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539

Joe Lavilla & Doug Wynn The wine, beer & spirits handbook: a guide to styles and service. Wiley, 2010

Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Hachette UK.

Davis, B., Lockwood, A.,

9. คณะกรรมการบริหารรายวิชา/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

9.1 คณะกรรมการบริหารรายวิชา (ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)

นางสาววิชุดา ไข่เจริญ

9.2 อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

นางสาวยกสมน เจ๊ะเฮง

