



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-309 ชื่อวิชา การออกแบบอาหารสำหรับงานโรงแรม
(Food Design for Hotel)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง

สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	2
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	2
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	3
หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล	6
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	9
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	10

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขต / คณะ / สาขา วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ต่ง)
วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขนอม)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

การออกแบบอาหารสำหรับงานโรงแรม
(Food Design for Hotel)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

3. หลักสูตรและกลุ่ม (กลุ่มความรู้/กลุ่มทักษะ/กลุ่มวิชา/วิชาเลือกเสรี)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์จุฑามาศ พรหมมา
อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559 / ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ตรง)

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

19 มิถุนายน 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

สามารถออกแบบและตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารได้

เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร

ฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค สามารถออกแบบ

และตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารได้ เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการ

ปฏิบัติอาหารฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**1. คำอธิบายรายวิชา**

แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค สภาพสังคม ลักษณะของผู้บริโภค การออกแบบอาหาร

องค์ประกอบของอาหาร การตกแต่งอาหาร การฝึกทักษะด้านอาหาร

Understanding of social trends; consumer, behavior, and lifestyle, changes, can be designed; to help with food; The consumer has a better; consistency, with

the style of eating and taste of other ingredients; Food and outstanding and science of designing food.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมง ต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาฝ่ายเว็บไซต์คณะ

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

(Curriculum Mapping)

1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	○	●			●						●				●									

●ความรับผิดชอบหลัก ○ความรับผิดชอบรอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1.1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม

- 1.1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นรวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

1.2 วิธีสอน

1.2.1 ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนของนักศึกษาและเวลาการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

1.3.3 ประเมินจากการปฏิบัติงานกลุ่ม

1.3.4 ความเอื้อเฟื้อหรือความมีน้ำใจต่อเพื่อนและครูอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.1 มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

2.2 วิธีสอน

2.2.3 ใช้สถานประกอบการฝึกปฏิบัติงานจริง

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การทดสอบย่อย

2.3.2 การสอบกลางภาคเรียน

2.3.3 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 3.1.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและปฏิบัติงานตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีสอน

3.2.1 บรรยาย ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบอาหารในงานโรงแรม และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์กับงานเลี้ยงต่างๆ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

- 4.1.1 ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และ บทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสมรวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือ ผู้ร่วมงานและแก้ไข ปัญหาในกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้การติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถาบันการศึกษา

4.2.2 มีการมอบหมายงานที่ต้องใช้การระดมความคิดและร่วมกันทำงาน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมระหว่างนักศึกษาในกลุ่ม

4.3.2 ประเมินจากผลงานของนักศึกษาทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

4.3.3 มีการร่วมประเมินทั้งอาจารย์และนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การออกแบบอาหารสำหรับงานโรงแรม

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
1-2	แนะนำรายวิชา และขอบข่าย แนวทางการศึกษา บทที่ 1 พฤติกรรมผู้บริโภค 1.1 จิตวิทยา ,สังคมวิทยา, เศรษฐศาสตร์ 1.2 พฤติกรรมการซื้อของ 1.3 กลยุทธ์ทางการตลาด ปฏิบัติ	4	อธิบายรายละเอียดของ วิชา ที่ต้องเรียน 1. บรรยาย อธิบายเนื้อหา ตามหัวข้อบทเรียน 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษา ซักถามและแสดงความ คิดเห็น 1. เอกสารประกอบการ	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง อ.จุฑามาศ พรหมมา

	ทดสอบ จิตวิทยา	4	สอน	
3-4	<p>บทที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.1 ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.2 ความสำคัญของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.3 โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.4 ตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.5 คุณสมบัติของพนักงานบริการ</p> <p>2.6 กฎ ระเบียบและข้อบังคับของห้องอาหารทั่วไป</p> <p>ปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม - คุณสมบัติของพนักงานบริการ - กฎ ระเบียบและข้อบังคับของห้องอาหารทั่วไป 	4	<p>1. บรรยาย อธิบายเนื้อหาตามหัวข้อบทเรียน</p> <p>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความความคิดเห็น</p> <p>1. เอกสารประกอบการสอน</p> <p>2. Power Point ในการนำเสนอข้อมูล</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง อ.จุฑามาศ พรหมมา
5	<p>บทที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก</p> <p>3.1 ประเภทของอาหารตะวันตก</p> <p>3.2 รูปแบบของการบริการอาหาร</p> <p>ปฏิบัติ</p>	2	<p>1. บรรยาย อธิบายเนื้อหาตามหัวข้อบทเรียน</p> <p>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความความคิดเห็น</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง อ.จุฑามาศ พรหมมา

	รักษาสิ่งแวดล้อม หมายเหตุ ช่วงเวลาแต่ละกิจกรรม สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความ เหมาะสม		ชุมชนต่าง ๆ	
17.	สอบปลายภาค ปฏิบัติ นำเสนออาหารชาติต่างๆในรูปแบบ เชิงการค้า			อ.จิระนาถ รุ่งช่วง อ.จุฑามาศ พรหมมา
	รวมชั่วโมงสอน	66		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การส่งงานตามที่มอบหมาย - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2	ความรู้	- สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	8,16	80%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 1	12	5%

4	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	- การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	ตลอดภาค การศึกษา	5%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข	-	-	-

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

. เอกสารและตำราหลัก

กอบแก้ว นางพินิจ.อาหารไทย.กรุงเทพฯ.สำนักพิมพ์เสมาธรรม.2542.

ธารทิพย์ เสรินธวัฒน์.ทัศน

นศิลป์:การออกแบบพาณิชย์ศิลป์.กรุงเทพฯ .หลักไทยช่างพิมพ์.2550

มาโนช กงกะนันท์และในจิระ จริงจิตร บรรณาธิการ ศิลปะและการออกแบบ.นนทบุรี:สำนักพิมพ์ Core function,2549

เมธชาติร์ ไตรยภาพ คุณค่าแห่งเอกลักษณ์และเสน่ห์อาหารไทย Foodstylist.เล่มที่ 19 (ธันวาคม 2550)
52-61

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ