



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-310 ชื่อวิชา การจัดการด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
(Restaurant and Catering Management)
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับบริการโรงแรม

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง
ผู้สอนรายวิชานางสาวกฤตชญา เทพสุริวงศ์
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	5
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	8
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	9

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ตราง)
วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขอนแก่น)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

08-112-310

การจัดการด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
(Restaurant and Catering Management)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรมและการท่องเที่ยว

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง เบอร์โทรศัพท์ 085-5104304

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง เบอร์โทรศัพท์ 085- 5104304

อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์ เบอร์โทรศัพท์ 089-5319584

อาจารย์ประจำวิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2558 / ชั้นปีที่ 3 สาขาโรงแรมและการท่องเที่ยว ปกติ (พื้นที่ตราง)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559 / ชั้นปีที่ 4 สาขาโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ขอนแก่น)

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (พื้นที่ตรง)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 16 มิถุนายน 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.มีความรู้และความเข้าใจการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารงานบุคคล การเงินและการบัญชี

2.สามารถเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงานครัว

3.เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร

4.ฝึกความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการเตรียมอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารงานบุคคล การเงินและการบัญชี สามารถเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงานครัว เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร ฝึกความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการเตรียมอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ประเภทของการจัดเลี้ยง การออกแบบภัตตาคารและการจัดเลี้ยง อุปกรณ์และเครื่องอำนวยความสะดวกในการผลิตและบริการอาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค การตลาด การจัดการด้านการเงิน

Introduction to Restaurant and Catering types of Catering Restaurant and party design equipment and facilities in food production and service customer behavior marketing financial management

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมง ต่อ สัปดาห์	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

การดำเนินงานของพื้นที่ตรง

- ชั่วโมงการสอน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษา ในระหว่างเวลา 09.00-16.30 น. ณ ห้องพักอาจารย์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา

การดำเนินงานของพื้นที่ขนอม

- ชั่วโมงการสอน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษา ในระหว่างเวลา 09.00-16.30 น. ณ ห้องพักอาจารย์หลักสูตรวิชาการ
โรงแรมและการท่องเที่ยว อาคารอำนวยการ
- อาจารย์ให้คำปรึกษาผ่าน อีเมลล์ tkritchaya@gmail.com

4.แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา
(Curriculum Mapping)

1. คุณธรรม จริยธรรม							2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา				4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ						5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	
	○							●									●			○						○		○	

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

5. แผน การบูรณาการ โครงการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน (ถ้ามี)

(บูรณาการ คือ กิจกรรมการเรียนการสอน ที่ดำเนินการ ก่อนหรือพร้อม กับการดำเนินโครงการบริการวิชาการ)

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ	รายละเอียดแผนการบูรณาการ
(ส่วนขององค์กรใส่เพิ่มเติมแล้วแต่ความเหมาะสมของโครงการ ส่วนของขนอมไม่มีโครงการที่บูรณาการกับรายวิชานี้ได้)	

6. แผนการนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอน (ถ้ามี)

(พัฒนา คือ กิจกรรมการเรียนการสอนและการวิจัยที่ดำเนินการ หลัง จากการดำเนินโครงการบริการวิชาการเสร็จสิ้นแล้ว และเสร็จสิ้นภายในปีการศึกษานั้น)

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ		รายละเอียดแผนการพัฒนารายการเรียนการสอน
1. ชื่อโครงการ:		1.ประเด็นที่นำมาพัฒนารายการเรียนการสอน: 2.หัวข้อที่สอน/กิจกรรมที่สอน/ประเด็นเรื่อง: หน่วยที่ 2 3.รายละเอียด: 4.รายชื่อผู้สอน: 5.สัปดาห์ที่สอน:
2.วันดำเนินโครงการ:		
3.ผลการประเมิน :		
ประเด็น	ร้อยละ	
1.ด้านความพึงพอใจ		
1.ด้านความรู้ความเข้าใจ		
3.ด้านการนำความรู้และ ประสบการณ์ไปใช้ประโยชน์		

หมวดที่ 4 การพัฒนารายการเรียนรู้นักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.1.1 มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

1.1.4 มีวินัยในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

○ 1.2 วิธีสอน

1.2.1 ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

1.2.2 กำหนดงานเป็นกลุ่มย่อย เน้นความมีส่วนร่วม และแสดงความคิดเห็น

1.2.4 ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์ เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนของนักศึกษาและเวลาการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

1.3.2 ประเมินจากผลงานกลุ่มและความมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน

1.3.4 ความเอื้อเฟื้อหรือความมีน้ำใจต่อเพื่อนและครูอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

● 2.1.1 มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบเป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

2.1.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีสอน

2.2.1 จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ

2.2.2 จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การทดสอบย่อย

2.3.2 การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

○ 3.1.3 มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

3.2 วิธีการสอน

3.2.3 มีการอภิปรายเพื่อสรุปประเด็นผลการศึกษาและปัญหาที่เกิดขึ้น รวมทั้งการเสนอแนวทางการแก้ไข

● 3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.3 ประเมินจากผลงานและการปฏิบัติงานของนักศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

○ 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

4.1.1 ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสมรวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไข ปัญหาในกลุ่ม

4.1.2 มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และตรงตามมาตรฐานสากล

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้การติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถาบันการศึกษา

4.2.2 มีการมอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะด้านการสื่อสารระหว่างบุคคลทั้งภายในสถาบันการศึกษาและภายนอกสถาบันการศึกษา

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมระหว่างนักศึกษาในกลุ่ม

4.3.2 ประเมินจากผลงานของนักศึกษาทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

○ 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการฟังการพูดการอ่านการเขียนและการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.2 มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

5.1.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารรู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.4 มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปลความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล

5.2 วิธีการสอน

5.2.2 ให้นักศึกษาได้เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

5.2.3 มีการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

○ 5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.2 ประเมินจากการสรุปและอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกัน

5.3.3 ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3.4 ประเมินจากการทดสอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา การเรียนการสอน ด้านอาหารภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง -เกณฑ์การประเมินผล และการให้คะแนน ข้อตกลงในการเข้าเรียน -การบริหารงานภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง -ความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง -ประเภทของอาหารงานเลี้ยง แบบตะวันออก แบบตะวันตก	4	อธิบายรายละเอียดของวิชา ที่ต้องเรียน 1. บรรยาย อธิบายเนื้อหาตามหัวข้อบทเรียน 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น 1. เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
2	การวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารงานบุคคล การเงินและการบัญชี	4	1. บรรยาย อธิบายเนื้อหาตามหัวข้อบทเรียน - ตัวอย่างแบบ form แผนการตลาด	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
3	การวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การควบคุมต้นทุนการผลิต การตลาด การส่งเสริมการขาย	4	1. บรรยาย อธิบายเนื้อหาตามหัวข้อบทเรียน - ตัวอย่างแบบ form การเขียนแผน การบริหารความเสี่ยง	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์

			- ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	
4	การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ใน ภัตตาคาร และงานเลี้ยง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงาน ครัว	4	power point ชุดอุปกรณ์สำหรับงาน ครัว - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
5	การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ใน ภัตตาคาร และงานเลี้ยง (ต่อ) อุปกรณ์ ที่ใช้ในการบริการ การจับถือภาชนะ การจัดโต๊ะ		power point ชุดอุปกรณ์สำหรับงาน เลี้ยง - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
6	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการเตรียมอาหารคาว อาหาร หวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 1 อาหารคาว อาหารหวาน อาหาร ว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธ สัมพันธ์ - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
7	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการการปรุงอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 2 อาหารคาว อาหารหวาน อาหาร ว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธ สัมพันธ์ - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
8	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการการเสิร์ฟ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 3 อาหารคาว อาหารหวาน อาหาร ว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธ สัมพันธ์ - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม ทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
9	สอบกลางภาค	2		
10	การกำหนดรายการอาหาร การเขียนรายการอาหาร องค์ประกอบ และโครงสร้าง	4	1. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา

	รายการอาหาร ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 4 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้		- แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์ - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมทางสื่อInternet	เทพสุริวงค์
11	การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องตีสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อ การตรวจรับ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 5 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์ ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
12	การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องตีสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง(ต่อ) การเบิกจ่าย ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 6 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์ - ค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมทางสื่อInternet	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
13	การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องตีสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง(ต่อ) การเบิกจ่าย ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 7 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
14	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องตี เครื่องตีมีแอลกอฮอล์ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 8 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
15	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องตี เครื่องตีไม่มีแอลกอฮอล์ Smoothies และ Mocktails ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 9 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาธสัมพันธ์	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์
16	*ดูงานด้านจัดเลี้ยงและภัตตาคาร *ร่วมกิจกรรมบริการวิชาการในกร		ศึกษาดูงานภัตตาคาร ชุมชนต่าง ๆ	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง

	ให้ความรู้สู่ชุมชนด้านอาหาร *ทำกิจกรรมร่วมกับสังคมในการ รักษาสิ่งแวดล้อม หมายเหตุ ช่วงเวลาแต่ละกิจกรรม สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความ เหมาะสม		ชุมชนต่าง ๆ	อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
17.	สอบปลายภาค ปฏิบัติ จัดเลี้ยงอาหารแบบสากล	2		อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงศ์
	รวมชั่วโมงสอน	66		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การส่งงานตามที่มอบหมาย - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2	ความรู้	- ทดสอบย่อยภาคปฏิบัติ - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	9 17	40%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	11	20%
4	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	- การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	ตลอดภาค การศึกษา	15%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข	- การเข้าถึงสื่อการสอนอิเล็กทรอนิกส์ - การนำเสนอผลงานกลุ่ม	ตลอดภาค การศึกษา	5%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

กอบแก้ว นาจพิณีจ.อาหารไทย.กรุงเทพฯ.สำนักพิมพ์เสมาธรรม.2542.

ธารทิพย์ เสรินวัฒน์.ทัต

นศิลป์:การออกแบบพาณิชย์ศิลป์.กรุงเทพฯ.ฯ.หลักไทยช่างพิมพ์.2550

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

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

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
2. การสะท้อนคิดจากพฤติกรรมของผู้เรียน
3. แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

1. ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
2. การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

1. สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
2. การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชาได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำเอาทฤษฎีและเนื้อหาวิชามาปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงให้ทันสมัย หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4