



มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-203 ชื่อวิชา การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and Beverage Services and Operation
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีบบังคับการโรงแรม

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวจันทิวรรณ สมานธิ

ผู้สอนรายวิชา นางสาวนาถนลิน สีเขียว

สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ตราง)

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ชนอม)

สารบัญ

หน้า

หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	4
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	9
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	14
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	14

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ตรัง)
วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขอนแก่น)

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

08-112-203 การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and Beverage Services and Operation

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3 (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์จันทิวรรณ สมานธิ เบอร์โทรติดต่อ 081-2053566
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ จันทิวรรณ สมานธิเบอร์โทรติดต่อ 081-2053566
อาจารย์ประจำวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์นาถนลิน สีเขียว เบอร์โทรศัพท์ 082-7899251
อาจารย์ประจำวิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 /59 ชั้นปีที่ 2 (เทียบโอน) (พื้นที่ตรัง)
ภาคการศึกษาที่ 1 /59 ชั้นปีที่ 3 (พื้นที่ขอนแก่น)

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (พื้นที่ตรัง)

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

(พื้นที่ขนอม)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วัน 16 เดือน มิถุนายน 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนก

บริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการของส่วนงานต่างๆ ภายในแผนก

บริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.3 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และสามารถ

จัดบริการได้อย่างเหมาะสม

1.4 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2552 โดยที่เป็นการสมควรกำหนดกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาให้สถาบันอุดมศึกษาใช้เป็น

แนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการ วิธีการ ประเภทของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมอุปกรณ์ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

Principles, methods, and types of food and beverage service; preparing equipment; setting tables; service procedures on food and beverage; etiquette of service personnel; practicing food and beverage service

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	30 ชั่วโมงชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

การดำเนินงานของพื้นที่ตั้ง

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาผ่าน อีเมลล์

jantiwan.s@rmutsv.ac.th

การดำเนินงานของพื้นที่ขนอม

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษา ในระหว่างเวลา 09.00-16.30 น. ณ ห้องพักอาจารย์หลักสูตรวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว อาคารอำนวยการ
- อาจารย์ให้คำปรึกษาผ่าน อีเมลล์ natnalin@gmail.com

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	1	2	3	1	2	3	4	5
	○					●						●			○				○		

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

5. แผน การบูรณาการ โครงการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน

ไม่มี

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ	รายละเอียดแผนการบูรณาการ
พื้นที่ตรง (ไม่มี)	-
พื้นที่ขนอม (ไม่มี)	-

6. แผน การนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอน

ไม่มี

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ	รายละเอียดแผน การพัฒนาการเรียนการสอน
พื้นที่ตรง (ไม่มี)	-
พื้นที่ขนอม (ไม่มี)	-

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

○ 1.1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

1.2 วิธีสอน

1.2.1 ร่วมกันกำหนดกฎระเบียบ และข้อตกลงในการเรียน ได้แก่ การจัดทำเอกสารประกอบการเรียน การติดต่อสื่อสารระหว่างผู้เรียนและผู้สอน การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา และเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ ฯ

1.2.2 กำหนดให้นักศึกษาทำงานเป็นทีม โดยมุ่งให้นักศึกษาได้มีโอกาสบริหารจัดการงานที่มอบหมาย ตามความสามารถ ฝึกความรับผิดชอบ ความเสียสละ การประสานงานระหว่างบุคคลและระหว่างกลุ่ม

1.2.3 กำหนดให้นักศึกษานำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลาและข้อกำหนดต่างๆ ที่ได้ตกลงไว้

1.2.4 กำหนดบทลงโทษนักศึกษาที่กระทำการทุจริตในการสอบ และอธิบายถึงผลเสียที่เกิดขึ้นกับตัวนักศึกษาอันเกิดจากการทุจริต

1.2.5 มีการสอดแทรกด้านคุณธรรม และจริยธรรม ระหว่างเวลาเรียนตามโอกาสที่เหมาะสม และอาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 การเข้าเรียนตรงเวลา และสม่ำเสมอ

1.3.2 การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย

1.3.3 การส่งงาน และนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายตามข้อกำหนดที่ตกลงไว้และตรงต่อเวลา

1.3.4 ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

1.3.5 การอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล ข่าวสารที่นำมาใช้ประกอบการเรียนอย่างถูกต้อง

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีสอน

การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า รวบรวมข้อมูลตามหัวข้อเรื่องที่กำหนด เพื่อนำเสนอและการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การระดมความคิด การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการกลุ่ม การฝึกปฏิบัติ

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การเข้าเรียน การเข้าเรียนตรงเวลาและสม่ำเสมอ การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย

2.3.2 การสอบกลางภาค และปลายภาค

2.3.3 ประเมินจากคุณภาพของรายงาน การค้นคว้าข้อมูล

2.3.4 ประเมินจากผลการนำเสนอรายงาน และการปฏิบัติ

2.3.5 ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

● 3.1.3 มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

3.2 วิธีการสอน

การฝึกปฏิบัติ การมอบหมายงาน มีหัวข้อเรื่องให้ค้นคว้าและทำรายงานทั้งลักษณะรายบุคคล และเป็นกลุ่มอภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามระบบการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากรายงานที่ให้นักค้นคว้า

3.3.2 ประเมินจากการนำเสนอรายงานและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน

3.3.3 ประเมินจากการตอบคำถามและการแก้ไขปัญหา

3.3.4 ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

4.1.1 ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหา

○ 4.1.2 มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง 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 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารรู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ

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

ลำดับ ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ท-ป	กิจกรรมการสอน/สื่อ การสอน	ผู้สอน
1-2	<p>ทฤษฎี</p> <p>แนะนำและสร้างความเข้าใจในกระบวนการเรียนการสอน การวัดผล การประเมินผล และกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดภาคการศึกษา</p> <p>บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ความสำคัญของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โครงสร้างการบริหารงาน - ตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบ - คุณสมบัติของพนักงานบริการ - กฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารโดยทั่วไป 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายภาพรวมการเรียนการสอนของวิชา - แบบฟอร์มกรอกประวัตินักศึกษา - แบบทดสอบก่อนเรียน - การบรรยาย - ให้นักศึกษาซักถามแสดงความคิดเห็น <p>สื่อการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - โปรแกรมนำเสนอ 	<p>อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ</p> <p>อาจารย์นาถนลิน สีเขียว</p>

	<p>ปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งกลุ่มเพื่อสรุปประเด็นเรื่องหลักการ และวัตถุประสงค์ในการเรียนรู้ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - แบ่งกลุ่มเพื่อนำเสนอโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม และความรับผิดชอบของพนักงานในแต่ละฝ่าย 	4		
3-5	<p>ทฤษฎี</p> <p>บทที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของอาหารตะวันตก - รายการอาหารฝรั่งเศส - รายการอาหารตะวันตกสมัยใหม่ - การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ - การบริการแบบบริการตนเอง - การจัดเลี้ยงรูปแบบต่างๆ <p>ปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งกลุ่มสรุปรายการอาหารแบบดั้งเดิม และแบบสมัยใหม่ - จับคู่แสดงแนวทางการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ แบ่งกลุ่มแสดงแนวทางการบริการอาหารในการจัดเลี้ยงแบบต่างๆ 	6	<p>กิจกรรม</p> <p>บรรยาย การเรียนแบบเรียนรู้ร่วมกัน แสดงความคิดเห็นพร้อมยกตัวอย่าง</p> <p>ทดสอบย่อยครั้งที่ 1</p> <p>สื่อการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการสอน, MS Power Point</p>	<p>อาจารย์จันทิวรรณสมาธิ</p> <p>อาจารย์นาถนลิน สีเขียว</p>
6-7	<p>ทฤษฎี</p> <p>บทที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม - เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ - เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ - เครื่องดื่มผสม 	4	<p>กิจกรรม</p> <p>บรรยาย แสดงความคิดเห็น ยกตัวอย่าง</p> <p>สื่อการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการสอน, MS Power</p>	<p>อาจารย์จันทิวรรณสมาธิ</p> <p>อาจารย์นาถนลิน สีเขียว</p>

	ปฏิบัติ - แบ่งกลุ่มแสดงความเห็นในการจัดเครื่องดื่มตามช่วงเวลาของมื้ออาหาร และ ลักษณะของอาหาร	4	Point, ใบงาน	
8	ทฤษฎี บทที่ 4 ความรู้เรื่องไวน์ - ประวัติการผลิตไวน์ในฝรั่งเศส - หลักการทำไวน์ - วิธีการทำไวน์แต่ละแบบ - พื้นที่เพาะปลูกองุ่นและแหล่งทำไวน์ที่มีชื่อเสียงในฝรั่งเศส ปฏิบัติ - แบ่งกลุ่มสรุปลักษณะของไวน์ประเภทต่างๆ และลักษณะการเสิร์ฟไวน์	2 2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบเรียนรู้ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, MS Power Point, ใบงาน	อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ อาจารย์นาถนลิน สีเขี้ยว
9	สอบกลางภาค	(3)		
10 - 11	ทฤษฎี บทที่ 5 อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร - อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขก - อุปกรณ์ประจำโต๊ะอาหาร - อุปกรณ์ในการบริการเครื่องดื่ม ปฏิบัติ - จำแนกการใช้อุปกรณ์การใช้อาหารประเภทต่างๆ	4 4	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบเรียนรู้ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, MS Power Point, ใบงาน	อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ อาจารย์นาถนลิน สีเขี้ยว

12-13	ทฤษฎี บทที่ 6 การเตรียมการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม <ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร - การจัดโต๊ะอาหาร - การกำหนดรูปแบบการให้บริการ - การจัดเตรียมบาร์ ปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งกลุ่มทดสอบการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ - แบ่งกลุ่มการจัดที่นั่งในงานเลี้ยง 	4	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, MS Power Point, ใบงาน	อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว
14-15	ทฤษฎี บทที่ 7 ทักษะที่เกี่ยวข้องในการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม <ul style="list-style-type: none"> - กฎเกณฑ์เฉพาะบุคคล - กฎเกณฑ์เกี่ยวกับการบริการ - การนำอุปกรณ์เครื่องใช้มาจัดวางบนโต๊ะอาหาร - การเก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ออกจากโต๊ะอาหาร - ลำดับการให้บริการ - ทักษะที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงาน ปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - จำลองสถานการณ์จริงการนำอุปกรณ์เครื่องใช้มาวางบนโต๊ะอาหาร - จำลองสถานการณ์จริงการเก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ออกจากโต๊ะอาหาร 	4	บรรยายการเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 สื่อการสอน เอกสาร, MS PowerPoint, ใบงาน	อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว
16	ทฤษฎี บทที่ 8 มารยาทในการรับประทานอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - มารยาทในการรับประทานอาหาร 	2	กิจกรรม บรรยายการเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น	อาจารย์จันทิวรรณ สมาธิ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว

	แบบไทย และแบบตะวันตก - การนำงาน แก้ว และอุปกรณ์ เครื่องใช้มาจัดวางบนโต๊ะอาหาร - การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ปฏิบัติ - จำลองสถานการณ์จริงในวิธีการ รับประทานอาหารแบบตะวันตก	2	สื่อการสอน เอกสาร, MS Power Point	
17	สอบปลายภาค	(3)		
	รวมชั่วโมงสอน	60		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2	ความรู้	- สอบกลางภาค - การทำงานกลุ่ม - สอบปลายภาค	9 10 17	20% 20% 30%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	3 14	5% 5%
4	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	- พฤติกรรมในการมีส่วนร่วมระหว่าง สมาชิกในกลุ่ม - การประเมินตนเอง และการ ประเมินของสมาชิกในกลุ่มจากการ ทำงานร่วมกัน	ตลอดภาค การศึกษา	5% 5%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
		รวม		100%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

ชุติมา จักรจรัส. *การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพมหานคร: 2554

2. เอกสารข้อมูลสำคัญ

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. *การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: 2555

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น คำอธิบายศัพท์, เว็บไซต์เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ภัตตาคาร

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- 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 ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปีหรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ