



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

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

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

ตรวจแล้ว

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวปิยนุช ไกรเทพ
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

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

กรวดแล้ว

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วิทยาเขต / คณะ / สาขา

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

การออกแบบอาหารสำหรับงานโรงแรม

(Food Design for Hotel)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

ทราบดีแล้ว

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

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ

เบอร์โทรศัพท์ 082-4280350

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ

เบอร์โทรศัพท์ 082-4280350

อาจารย์ประจำการโรงแรมและการท่องเที่ยว

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2556 / ชั้นปีที่ 1 เทียบโอน

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคารเรียนรวมและปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 30 กันยายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค
2. สามารถออกแบบและตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารได้
3. เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร
4. ฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 โดยเน้นให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประยุกต์ความรู้ทางศิลปศาสตร์ที่ได้รับไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

คราวแล้ว

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

ทฤษฎี	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
30 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ชั่วโมงการสอน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาผ่านเว็บไซต์

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(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 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

ทราบดีแล้ว

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 3.1.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและปฏิบัติงานตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 บรรยาย ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบอาหารในงานโรงแรม และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์กับงานเลี้ยงต่างๆ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

คราวแล้ว

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

- 4.1.1 ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และ บทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสมรวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือ ผู้ร่วมงานและแก้ไข ปัญหาในกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้การติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถาบันการศึกษา

4.2.3 มีการมอบหมายงานที่ต้องใช้การระดมความคิดและร่วมกันทำงาน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมระหว่างนักศึกษาในกลุ่ม

4.3.2 ประเมินจากผลงานของนักศึกษาทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

4.3.3 มีการร่วมประเมินทั้งอาจารย์และนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
ไม่มี

5.2 วิธีการสอน

ไม่มี

5.3 วิธีการประเมินผล

ไม่มี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
			สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน 2. Power Point ใน การนำเสนอข้อมูล	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
6-8	หน่วยที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องต้ม 4.1 การจัดแบ่งประเภทของ เครื่องต้ม 4.2 เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ 4.3 เครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์ 4.4 เครื่องต้มผสม ปฏิบัติ เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และ เครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์	6 6	1. บรรยาย อธิบาย 2. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถาม สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน 2. Power Point ใน การนำเสนอข้อมูล	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
9	สอบกลางภาค	(3)		
10-11	5.2 เครื่องใช้ประเภทผ้า 5.3 เครื่องกระเบื้องและจาน จาน เพล ชามและภาชนะใส่อาหารอื่นๆ 5.4 อุปกรณ์ในการรับประทาน อาหารของแขก 5.5 อุปกรณ์เครื่องแก้ว 5.6 อุปกรณ์ประจำโต๊ะอาหาร 5.7 อุปกรณ์ในการบริการเครื่องต้ม ปฏิบัติ แยกเครื่องกระเบื้องและจาน จาน เพล ชามและภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์เครื่องแก้วใน ห้องปฏิบัติการ	4 4	1. บรรยาย อธิบาย 2. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถาม สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน 2. Power Point ใน การนำเสนอข้อมูล ครบแล้ว	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
12-13	หน่วยที่ หน่วยที่ 6 การเตรียมการ บริการอาหารและเครื่องต้ม 6.1 การจัดเตรียมอาหาร 6.2 การจัดโต๊ะ 6.3 ปัจจัยที่ทำให้เกิดตาดคารหรือ ห้องอาหารกำหนดรูปแบบการ ให้บริการ 6.4 สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัดโต๊ะ	4	1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน 2. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น	อ.ปิยนุช ไกรเทพ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
	อาหาร 6.5 การจัดเตรียมบาร์ 6.6 การพับผ้าเช็ดปากในรูปแบบ ต่างๆ ปฏิบัติ จัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ กำหนดรายการอาหารให้เหมาะสม กับงานที่จัด	4	3.ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน 2. Power Point ใน การนำเสนอข้อมูล	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
14-15	หน่วยที่ 7 อาหารประจำชาติ 7.1 อาหารไทย 7.2 อาหารญี่ปุ่น 7.3 อาหารเกาหลี 7.4 อาหารจีน 7.5 อาหารฟิวชั่น ปฏิบัติ อาหารไทยและอาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารฟิวชั่น	4	1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน 2. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน 2. Power Point ใน การนำเสนอข้อมูล	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
16	หน่วยที่ 8 รูปแบบการจัดเวตติ้ง 8.1 การเลือกสถานที่ในการจัด เวตติ้ง 8.2 รูปแบบในการจัดงาน 8.3 รายการอาหารในงาน ปฏิบัติ จัดงานเลี้ยง 1 งาน ต่อ 1 ห้อง	2	1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน 2. เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน 1. เอกสารประกอบการ สอน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
17	สอบปลายภาค	(3)		
	รวมชั่วโมงสอน	60		

ครบถ้วน

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความ คิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2	ความรู้	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	4 9 17	10% 30% 30%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	12	10%
4	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	- วิเคราะห์กรณีศึกษา ค้นคว้า การนำเสนอรายงานกลุ่มและผลงาน การอ่านและสรุปบทความการส่งงาน ตามที่มอบหมาย	ตลอดภาค การศึกษา	10%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

นฤศร มังกรศิลา. มปป.เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขาวิชา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระ
นคร

กรวางแก้ว

2. เอกสารข้อมูลสำคัญ

John Sharp. 2012. Microsoft Visual c#2012 Step by Step. California: CM Group Ltd , 844 pp.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ได้ให้นักศึกษาเข้าประเมินผลการเรียนการสอนทางเว็บไซต์โดยการนำแนวคิดและความคิดเห็นของนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดใน LMS ประจำรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- ผลจากโครงการย่อย ใบบางกลุ่มหรือบุคคล

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- วิจัยในชั้นเรียน

ทบทวนแล้ว

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุกปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาต่าง ๆ