



## รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา HFS ๒๒๐๑ รายวิชา การบริการอาหารไทยและขนมไทยในโรงแรม (Thai Food and Thai Desserts Service in Hotel)

สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก วิทยาลัย การจัดการอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HFS ๒๒๐๑
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	การบริการอาหารไทยและขนมไทยในโรงแรม
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Thai Food and Thai Desserts Service in Hotel

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๒-๒-๕)

#### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	เฉพาะบังคับ

#### ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ผศ.อลิสา ฤทธิชัยฤกษ์
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	อ.ดร. สรिता พันธุ์เทียน

#### ๕. สถานที่ติดต่อ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก อาคาร ๓๖ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

#### ๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ / ชั้นปีที่ ๑
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๑๐๐ คน

#### ๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

-

#### ๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

#### ๙. สถานที่เรียน

๙.๑ ห้องบรรยาย ๒๐๔ และห้องปฏิบัติการอาหาร วิทยาลัยการจัดการอุตสาหกรรมบริการ วิทยาเขตนครปฐม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (หมู่เรียน ๐๑) ผู้สอน อ.ดร. สรिता พันธุ์เทียน
๙.๒ ห้องบรรยาย ๓๖๑๓ และห้องปฏิบัติการอาหารไทยและนานาชาติ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก อาคาร ๓๖ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (หมู่เรียน ๐๒) ผู้สอน ผศ.อลิสา ฤทธิชัยฤกษ์

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด -

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ๑.๑ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารไทยและขนมไทย
- ๑.๒ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบและจัดแต่งอาหารไทยและขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมของ ชาวต่างชาติ
- ๑.๓ เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการแกะสลักผัก ผลไม้ เพื่อตกแต่งจานอาหาร
- ๑.๔ เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย
- ๑.๕ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการจัดสรรเมนูสำหรับการบริการอาหารไทยและขนมไทยในโรงแรม

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- ๒.๑ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประกอบอาหารไทยและขนมไทยได้อย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม
- ๒.๒ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในรายวิชาเพื่อการจัดบริการอาหารไทยและขนมไทยสำหรับบริการชาวไทยและต่างชาติในโรงแรม รวมถึงประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

### ๑. คำอธิบายรายวิชา

คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทยและขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและขนมไทย

### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๓๐ (๒ ชั่วโมง X ๑๕ สัปดาห์)	-	๓๐ (๒ ชั่วโมง X ๑๕ สัปดาห์)	๗๕ (๕ ชั่วโมง X ๑๕ สัปดาห์)

### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

## หลักสูตรระดับปริญญา ■ ตรี □ โท □ เอก

- ๓.๑ ศึกษาด້วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาการโรงแรม ชั้น 3  
วิทยาลัยการจัดการอุตสาหกรรมบริการ วิทยาเขตนครปฐม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (นิตหมายล่งหน้า)
- ๓.๒ ศึกษาด้านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๖-๓๔๔๙๖๖๙
- ๓.๓ ศึกษาด้านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sarita.pu@ssru.ac.th
- ๓.๔ ศึกษาด้านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) Line id – khao-oon
- ๓.๕ ศึกษาด้านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) HLBM Facebook
- ๓.๕ ศึกษาด้านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) Facebook: การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก Hotel Managing SSRU

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

## ๑. คุณธรรม จริยธรรม

## ๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่าง

ผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

- (๒) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ

และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

- (๓) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการ พัฒนา มีภาวะผู้นำ

และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

- (๔) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

## ๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายพร้อมสอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ต่างๆ ระหว่างการเรียนการสอน

- (๒) มีการยกตัวอย่างกรณีศึกษาและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน

- (๓) ให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม

## ๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พิจารณาจากพฤติกรรมการเข้าเรียนและการทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างถูกต้องและ

ตรงเวลา

- (๒) ประเมินจากการร่วมอภิปรายในชั้นเรียนอย่างมีเหตุผลถูกต้อง เหมาะสม

- (๓) ประเมินจากการตอบคำถามจากข้อสอบเชิงวิเคราะห์

## ๒. ความรู้

## ๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- (๒) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

- (๓) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

**๒.๒ วิธีการสอน**

- (๑) บรรยายและฝึกปฏิบัติ
- (๒) การทำงานกลุ่มและนำเสนอรายงานจากการค้นคว้า
- (๓) เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชี้พามาบรรยาย สาทิต เพื่อฝึกปฏิบัติการ

**๒.๓ วิธีการประเมินผล**

- (๑) ประเมินจากการทำงานกลุ่มและนำเสนอรายงานจากการค้นคว้า
- (๒) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ
- (๓) ประเมินจากคำตอบในการสอบกลางภาคและปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

**๓. ทักษะทางปัญญา**

- (๑) มีความสามารถประมวล และศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก
- (๒) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- (๓) มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

**๓.๒ วิธีการสอน**

- (๑) มีความรู้ในสาขาวิชาอาหารไทย ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (๒) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- (๓) มีความรู้และความเข้าใจในการปฏิบัติงานส่วนหน้าของโรงแรมอย่างถูกต้อง
- (๔) นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

**๓.๓ วิธีการประเมินผล**

- (๑) ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- (๒) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติและแสดงบทบาทสมมุติ
- (๓) ประเมินจากการสอบกลางภาคและปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ****๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

- (๑) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม
- (๒) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากล

**๔.๒ วิธีการสอน**

## หลักสูตรระดับปริญญา ■ ตรี □ โท □ เอก

- (๑) สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
- (๒) อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- (๓) มีการฝึกปฏิบัติและแสดงบทบาทสมมุติ

## ๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- (๒) ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในชั้นเรียนของนักศึกษา
- (๓) ประเมินจากประสิทธิภาพในการทำรายงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย
- (๔) ประเมินจากคำตอบในการสอบกลางภาคและปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

## ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม
- (๓) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๔) มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์การวิเคราะห์ต้นทุนและบัญชี

## ๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในห้องเรียน
- (๒) ให้ฝึกปฏิบัติการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาปฏิบัติงานครัวไทย
- (๓) เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยายและสาธิตการปฏิบัติงานครัวไทย

## ๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในห้องเรียน
- (๒) ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในห้องเรียนของนักศึกษา
- (๓) ประเมินจากประสิทธิภาพจากการทำงาน
- (๔) ประเมินจากคำตอบในการสอบกลางภาคและปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

## ๖. ด้านอื่นๆ

-

## หมายเหตุ

- สัญลักษณ์  หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก
- สัญลักษณ์  หมายถึง ความรับผิดชอบรอง
- เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)



## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

## ๑.แผนการสอน

ครั้งที่	วัน - เวลา	หัวข้อ	หมายเหตุ
1	5/12/66	แนะนำรายวิชา	
2	12/12/66	ความรู้ วัฒนธรรมและประวัติความเป็นมาของ อาหารไทย	
3	19/12/66	เครื่องปรุงรสสำหรับอาหารไทย	
4	26/12/66	การคัดเลือกวัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารไทยและขนมไทย	
5	2/1/67	หยุดปีใหม่	
6	9/1/67	ความรู้และวัฒนธรรมขนมไทยขนมไทยประเภทต่างๆ	
7	16/1/67	อาหารไทย 4 ภาค	On Demand 5 คะแนน
8	23/1/67	อาหารไทย 4 ภาค	นำเสนอองาน 5 คะแนน รายงาน 10 คะแนน
9	30/1/67	แกะสลักผักและผลไม้ <sup>1</sup>	5 คะแนน

			วิทยากร
10	6/2/67	แกะสลักผักและผลไม้ 2	5 คะแนน วิทยากร
11	13/2/67	<b>สอบปฏิบัติ(กลางภาค)แกะสลักผักและผลไม้</b>	<b>20</b> คะแนน
12	20/2/67	ปฏิบัติการอาหารไทยและขนมไทย ครั้งที่ 1 น้ำพริกลงเรือ	5 คะแนน วิทยากร
13	27/2/67	ปฏิบัติการอาหารไทยและขนมไทย ครั้งที่ 2 ซ่อมวาง กระตงทอง	5 คะแนน อ.ดร.สรีตา พันธ์เทียน
14	5/3/67	ปฏิบัติการอาหารไทยและขนมไทย ครั้งที่ 3 ผัดไทย ขนมถ้วย	5 คะแนน วิทยากร
15	12/3/67	<b>สอบปฏิบัติ (ปลายภาค) การประกอบอาหารไทย</b>	25 คะแนน
16	19/3/67	สรุปบทเรียน	
17	27-29/3/67	สัปดาห์สอบปลายภาคในตาราง	

### หมายเหตุ

1. การจัดการเรียนการสอนเป็นการผสมผสานการเรียนรูปแบบ On Site Online และ On Demand



2. วัน เวลา รายการอาหาร และสถานที่ในการปฏิบัติการ และสอบปฏิบัติการ ให้เป็นไปตามนัดหมาย และอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมโดยยึดประโยชน์ของนักศึกษาเป็นสำคัญ

## ๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

( ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร สัปดาห์ที่ประเมิน และสัดส่วนของการประเมิน)

ลำดับที่	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัดส่วนของการประเมินผล
1	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	10
2	การค้นคว้าด้วยตนเองและใบงาน (On – Demand)	5
3	การปฏิบัติงาน	25
4	การสอบทฤษฎี	20
5	การสอบปฏิบัติ	25
6	นำเสนองาน และ รายงาน	15
	<b>รวม</b>	<b>100</b>

## หมวดที่ ๒ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

## ๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑) อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง. ๒๕๕๙. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

## ๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

๑) เอกสารรวบรวมประกอบการสอนรายวิชาการบริการอาหารไทยและขนมไทยภายในโรงแรม โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง

## ๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

๑) อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง. ๒๕๖๑. ภารกิจข้างจากสวนนอกสู่โต๊ะเสวย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

## ๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

๑.๑ ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน ทั้งการประเมินรายวิชาและประเมินผู้สอน

๑.๒ สนทนากลุ่มระหว่างผู้เรียนและผู้สอน

๑.๓ ประเมินพัฒนาการ โดยการพิจารณาความรู้ ทักษะ และการคิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

## ๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

๒.๑ ผลการเรียนของนักศึกษา

๒.๒ สังเกตการณ์โดยผู้สอน วิทยากร

## ๓. การปรับปรุงการสอน

๓.๑ นำผลประเมินการเรียนรู้ ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขมาปรับปรุงรายวิชาในภาคเรียนต่อไป

๓.๒ การวิจัยทั้งในและนอกชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบและวิธีการสอน

## ๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

๔.๑ การทวนสอบ โดยการสุ่มตรวจจากการให้คะแนนในรายวิชาหรือผลงานของนักศึกษา

๔.๒ ตั้งกรรมการในสาขาวิชา เพื่อตรวจสอบผลประเมินการเรียนรู้ โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน รวมถึงการให้คะแนน

๔.๓ คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาอนุมัติผลการเรียน

หลักสูตรระดับปริญญา ■ ตรี □ โท □ เอก

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากการประเมินผล ควรจะมีการปรับปรุงรายวิชาในทุก ๓ ปี เพื่อพัฒนาเนื้อหาให้ทันสมัย ปรับวิธีการสอน และวิธีการประเมินผล เพื่อให้เกิดคุณภาพมากยิ่งขึ้น

\*\*\*\*\*

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ กับบุคคลและคว ามรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเล ขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๑	๒	๓	๔	
รหัสวิชา FSI๒๒๐๓ การบริการอาหารไทยและขนมไทย ภายในโรงแรม	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○