

**รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)**

**รหัสวิชา** HFS๔๒๐๑ **การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก**  
(Development and Management of Local Food for Hotel and Lodging Business)

**สาขาวิชา** การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก **วิทยาลัย** การจัดการอุตสาหกรรมบริการ

**มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗**

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป****๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| รหัสวิชา              | HFS๔๒๐๑   |
| ชื่อรายวิชาภาษาไทย    | การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก            |
| ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ | Development and Management of Local Food for Hotel and Lodging Business |

**๒. จำนวนหน่วยกิต**

๓ (๒-๒-๕)

**๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

|                      |   |
|----------------------|---|
| ๓.๑ หลักสูตร         | ศิลปศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก |
| ๓.๒ ประเภทของรายวิชา | เฉพาะบังคับ   |

**๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด                            |
| ๔.๒ อาจารย์ผู้สอน              | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร.สิริตา พันธุ์เทียน |

**๕. สถานที่ติดต่อ** สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก อาคาร ๓๖ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| ๖.๑ ภาคการศึกษาที่         | ๑ / ชั้นปีที่ ๔ |
| ๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ | ประมาณ ๕๐ คน    |

**๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี****๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี****๙. สถานที่เรียน** มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง** วันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑.๑ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารท้องถิ่นกับเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยว และที่พัก

๑.๒ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในกระแสโลกาภิวัตน์ที่ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่น และสามารถหาแนวทางแก้ไข

๑.๓ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในแนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการจัดการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้และทฤษฎีต่าง ๆ มาพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้สามารถเพิ่มมูลค่ากับเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยวและธุรกิจโรงแรมและที่พัก

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

### ๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นกับเศรษฐกิจชุมชน อาหารท้องถิ่นเพื่อการจัดกิจกรรมสำหรับธุรกิจที่พักและธุรกิจบริการ การวางแผนการปฏิบัติงาน การฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานและประเมินผลงาน

(ภาษาอังกฤษ) Developing a concept of local wisdom and indigenous knowledge for creating local foods and packaging. Significance of local foods in local community's economy. Local foods used to create activities for hotel and lodging businesses. Planning procedures operations, creative foods practices and evaluations.

### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย<br>(ชั่วโมง)            | สอนเสริม<br>(ชั่วโมง) | การฝึกปฏิบัติ/งาน<br>ภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง) | การศึกษาด้วยตนเอง<br>(ชั่วโมง) |
|--------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------|
| ๓๐<br>(๒ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์) |                       | ๓๐<br>(๒ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)                   | ๗๕<br>(๕ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์) |

### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก  
ชั้น ๔ อาคาร ๓๖

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) อ.ดร.สรिता พันธุ์เทียน : saritapuntien@gmail.com /

อ.เนตรนภา เหลืองสอาด: natenapa.lu@ssru.ac.th

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) Line id : Local Food G 002

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) HLBM Facebook

## 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) การบรรยาย และแทรกคุณธรรม วินัย จรรยาบรรณในการทำงาน ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น โดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน

(๒) อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น มารยาทและการให้เกียรติ การเคารพในสิทธิหน้าที่

(๓) ฝึกปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม

#### ๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในชั้นเรียน รวมถึงการมีส่วนร่วมอภิปรายในชั้นเรียน

(๒) ประเมินจากความตรงต่อเวลาในการส่งงานและการจัดกิจกรรมตามแผนงาน

(๓) ประเมินจากพฤติกรรมกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ในรายวิชา

### ๒. ความรู้

#### ๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

(๒) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(๓) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

#### ๒.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายและฝึกกระบวนการทำงานเชิงสร้างสรรค์และพัฒนา

(๒) การทำงานกลุ่มและนำเสนอผลผลิตและรายงานจากการค้นคว้า

(๓) เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยาย สาธิต เพื่อฝึกปฏิบัติการ

#### ๒.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินจากการทำงานกลุ่มและนำเสนอรายงานและผลผลิตจากการค้นคว้า

(๒) ประเมินจากกระบวนการทำงาน

(๓) ประเมินจากคำตอบปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

**๓. ทักษะทางปัญญา**

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

**๓.๒ วิธีการสอน**

- (๑) บรรยายและฝึกกระบวนการทำงานเชิงสร้างสรรค์และพัฒนา
- (๒) การทำงานกลุ่มและนำเสนอผลผลิตและรายงานจากการค้นคว้า

**๓.๓ วิธีการประเมินผล**

- (๑) ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- (๒) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติและการสอบปลายภาค
- (๓) ประเมินจากการนำเสนอผลงานการค้นคว้า

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

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

**๔.๒ วิธีการสอน**

- ๑) มอบหมายงานกลุ่ม ร่วมกับการสร้างและการตอบคำถามอย่างสร้างสรรค์ด้วยการคิดวิเคราะห์
- (๒) สังเกตการนำเสนอผลงานและรายงาน รวมทั้งพฤติกรรมในการเรียนและการปฏิบัติ
- (๓) การฝึกปฏิบัติ
- (๔) การสอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ

**๔.๓ วิธีการประเมินผล**

- (๑) ประเมินจากตอบคำถาม การทำรายงาน การนำเสนองาน และการสอบปลายภาค
- (๒) ประเมินจากการปฏิบัติ
- (๓) ประเมินจากพฤติกรรมในระหว่างเรียน

**๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

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

**๕.๒ วิธีการสอน**

- (๑) ให้นักศึกษาค้นคว้าและทำรายงาน และนำเสนอ
- (๒) บรรยายและอภิปรายเชิงเปรียบเทียบร่วมกับการใช้กรณีศึกษาในชั้นเรียน
- (๓) การฝึกสื่อความหมายและการอธิบายความ
- (๔) การฝึกปฏิบัติซึ่งต้องใช้การคิดวิเคราะห์ทางการเงินเข้ามาเกี่ยวข้อง

**๕.๓ วิธีการประเมินผล**

- (๑) ประเมินจากการมีส่วนร่วมอภิปรายในชั้นเรียน การสังเกตพฤติกรรม
- (๒) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน การรายงาน
- (๓) ประเมินจากการปฏิบัติและการสอบปลายภาค

**หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล****๑. แผนการสอน**

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด   | จำนวน (ชม.) | กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้  | ผู้สอน   |
|------------|---|-------------|--|--|
| ๑          | บทนำและแนะนำรายวิชา   | ๔           | - บรรยาย อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน พร้อมตอบข้อซักถาม โดยใช้สื่อเอกสารร่วมกับ Power point   | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |
| ๒          | ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นกับเศรษฐกิจชุมชน   | ๔           | - บรรยาย อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน พร้อมตอบข้อซักถาม โดยใช้สื่อเอกสารร่วมกับ Power point   | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |
| ๓          | แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการพัฒนา รูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ | ๔           | - บรรยาย อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน พร้อมตอบข้อซักถาม โดยใช้สื่อเอกสารร่วมกับ Power point<br>- มอบหมายงาน                           | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |
| ๔          | อาหารท้องถิ่นเพื่อการจัดกิจกรรม สำหรับธุรกิจที่พักและธุรกิจบริการ                 | ๔           | - บรรยาย อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน พร้อมตอบข้อซักถาม โดยใช้สื่อเอกสาร, สื่อวิดีโอ เช่น YouTube ร่วมกับ Power point<br>- มอบหมายงาน | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |
| ๕          | ศึกษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ชุมชน ครั้งที่ ๑                                       | ๔           | - การเก็บข้อมูลภาคสนาม เพื่อนำเสนอหัวข้อตามใบงาน   | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |
| ๖          | ศึกษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ชุมชน ครั้งที่ ๒                                       | ๔           | - การนำเสนองาน และการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน โดยใช้สื่อเอกสาร, Power point   | อ.เนตรนภา เหลืองสอาด<br>อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด   | จำนวน (ชม.) | กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้   | ผู้สอน   |
|------------|---|-------------|--|--|
| ๗          | การออกแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ที่เลือกศึกษา ครั้งที่ ๑ | ๔           | - ปฏิบัติงานกลุ่ม  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๘          | การออกแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ที่เลือกศึกษา ครั้งที่ ๒ | ๔           | - การนำเสนองาน   | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๙          | การออกแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ที่เลือกศึกษา ครั้งที่ ๓ | ๔           | - การนำเสนองาน   | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๐         | การทดลองปฏิบัติการอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ ๑                                     | ๔           | - ปฏิบัติงานกลุ่ม เพื่อนำเสนอ  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๑         | การทดลองปฏิบัติการอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ ครั้งที่ ๒                                     | ๔           | - ปฏิบัติงานกลุ่ม เพื่อนำเสนอ  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๒         | ดำเนินการปฏิบัติการนิทรรศการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวและที่พัก ครั้งที่ ๑             | ๔           | - ปฏิบัติงานกลุ่ม เพื่อนำเสนอ  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๓         | ดำเนินการปฏิบัติการนิทรรศการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวและที่พัก ครั้งที่ ๒             | ๔           | - ปฏิบัติงานกลุ่ม เพื่อนำเสนอ  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๔         | ดำเนินการปฏิบัติการนิทรรศการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวและที่พัก ครั้งที่ ๓             | ๔           | จัดนิทรรศการ และประเมินผลการปฏิบัติงาน   | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๕         | สรุปบทเรียน   | ๔           | - บรรยาย อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน พร้อมตอบข้อซักถาม โดยใช้สื่อเอกสาร, สื่อวีดิทัศน์ เช่น YouTube ร่วมกับ Power point จัดการเรียนการสอนผ่านระบบ Online : google meet | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |
| ๑๖         | สอบปลายภาค Take Home  |             |  | อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด<br>อ.ดร. สริตา พันธุ์เทียน |

## ๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้         | วิธีการประเมินผลการเรียนรู้  | สัปดาห์ที่ประเมิน              | สัดส่วนของการประเมินผล |
|-----------------------|--|--------------------------------|------------------------|
| ๑.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ | จิตพิสัย   | ทุกสัปดาห์                     | ๑๐%                    |
| ๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ | การปฏิบัติและนำเสนอ<br>- การนำเสนองานศึกษาวัฒนธรรม<br><br>การออกแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นเพื่อการโรงแรม<br>- ปฏิบัติงานและนำเสนอ<br><br>การทดลองปฏิบัติการอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์<br>- ปฏิบัติงานและนำเสนอ<br><br>รายงานการดำเนินงานการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อธุรกิจที่พัก | ๕-๖<br><br>๗- ๙<br><br>๑๐ - ๑๑ | ๕๐%                    |
| ๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ | การจัดกิจกรรม : นิทรรศการ  | ๑๒-๑๔                          | ๒๐%                    |
| ๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ | สอบปลายภาค   | ๑๖                             | ๒๐%                    |

## หมวดที่ ๖ ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

## ๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). ๒๕๕๙. **Gastronomy Tourism**. กรุงเทพฯ: บริษัท โคคุน แอนด์ โค จำกัด.
- ๒) อิชฎี อินทรภูมิ, อรวรรณ ศรีโสมพันธ์ และนริศ สิ้นสิริ. (๒๕๕๙). **ภูมิภาคอาเซียนกับความมั่นคงทางอาหาร**. แก่นเกษตร.
- ๓) นฤมล นันทักษ์. ๒๕๕๕. **การจัดการครัวมาตรฐาน**. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ๔) โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. มมป. **อาหารนานาชาติ (ยุโรป)**. กรุงเทพฯ: พล Copy Service and Supply.
- ๕) John B. Knight and Lendal H. Kotschevar. ๒๐๐๐. **Quantity Food Production Planning and Management**. Canada : John Wiley and Son, Inc.

**๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ**

- ๑) เอกสารประกอบการสอบรายสัปดาห์รวบรวมโดยอาจารย์ผู้สอน
- ๒) ออบเชย วงศ์ทองและชนิษฐา พูนผลกุล. **หลักการประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ,๒๕๔๔.
- ๓) ดารามาศ แก้วแดง. **อาหารนานาชาติ**. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน,๒๕๓๓.
- ๔) บุชบา ทองอุปการ. ๒๕๖๑. **อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี**. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ปีที่ 5 (ฉบับพิเศษ).

**๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**

-

**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

**๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

จากการประเมินผล ควรจะมีการปรับปรุงรายวิชาในทุก ๓ ปี เพื่อพัฒนาเนื้อหาให้ทันสมัย ปรับวิธีการสอน และวิธีการประเมินผล เพื่อให้เกิดคุณภาพมากยิ่งขึ้น

\*\*\*\*\*



## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

| รายวิชา  | คุณธรรม จริยธรรม    |   |   |   | ความรู้ |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |                    | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |   |   |   |   |
|--|---------------------|---|---|---|---------|---|---|---------------|---|---|---|--------------------|---|---|---|---|---|
|  | ● ความรับผิดชอบหลัก |   |   |   |         |   |   |               |   |   |   | ○ ความรับผิดชอบรอง |   |   |   |   |   |
| หมวดวิชาเฉพาะด้าน  | ๑                   | ๒ | ๓ | ๔ | ๑       | ๒ | ๓ | ๑             | ๒ | ๓ | ๑   | ๒                  | ๑   | ๒ | ๓ | ๔ |   |
| รหัสวิชา HFS๔๒๐๑   |                     |   |   |   |         |   |   |               |   |   |   |                    |   |   |   |   |   |
| ชื่อรายวิชา การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก (Development and Management of Local Food for Hotel and Lodging Business) | ○                   | ○ | ○ | ● | ○       | ○ | ● | ○             | ○ | ● | ○   | ●                  | ○   | ○ | ● | ○ | ○ |

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ