

**รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)**

**รหัสวิชา** **TIH1302 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)**

**สาขาวิชา** การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ วิทยาลัยการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

**มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**ภาคการศึกษา** 2 **ปีการศึกษา** 2566

**หมวดที่๑ข้อมูลทั่วไป**

**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา TIH1302

ชื่อรายวิชาภาษาไทย การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Food and Beverage Service

**๒. จำนวนหน่วยกิต** 3(2-2-5)

**๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

๓.๑ หลักสูตร ศิลปศาสตร์บัณฑิต

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

**๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.ศุภศักดิ์ เงาประเสริฐวงศ์

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.ศุภศักดิ์ เงาประเสริฐวงศ์

**๕. สถานที่ติดต่อ** สำนักงานสาขาวิชาฯ อาคาร 36 / **E – Mail** [supasak.ng@ssru.ac.th](mailto:supasak.ng@ssru.ac.th)

**๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 1

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ 30 คน

**๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre-requisite)** (ถ้ามี)…....................ไม่มี...........................................

**๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisites)**(ถ้ามี)…....................ไม่มี...........................................

**๙. สถานที่เรียน** ….........อาคาร 36......................................................

**๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง**  วันที่ 09เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

**รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

**หมวดที่๒จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

**๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญของร้านอาหารและภัตรคารและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และมีความรู้ความเข้าใจในระบบการบริหารงานร้านอาหารภายในองค์กร และใน แผนกต่างๆในส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่สำคัญเพื่อที่จะสามารถมีความรู้และทักษะในการนำไปใช้เพื่อเป็นบุคคลากรภายในได้เป็นอย่างดี

**๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา**

วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร จึงเป็นวิชาที่จะ เสริมสร้างให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ประวัติความเป็นมา ความสำคัญของร้านอาหารและภัตรคารและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และมีความรู้ความเข้าใจในระบบการบริหารงานร้านอาหารภายในองค์กร และใน แผนกต่างๆในส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่สำคัญเพื่อที่จะสามารถมีความรู้และทักษะในการนำไปใช้เพื่อเป็นบุคคลากรภายในได้เป็นอย่างดี

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

**หมวดที่๓ลักษณะและการดำเนินการ**

**๑. คำอธิบายรายวิชา**

(ภาษาไทยความเป็นมา ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารนานาชาติ รูปแบบการบริการและรายการอาหารนานาชาติที่เป็นที่นิยม โครงสร้างแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานความรู้เรื่องเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะ รูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อปฏิบัติ มารยาท จรรยาบรรณในงาน การจัดการภัตตาคาร การดำเนินงานจัดการครัว คุณค่าทางโภชนาการ

The evolution of Thai and international food, Patterns of service and popular international food menus Food and beverage management including responsibilities of employees Concerning beverage knowledge in using drink equipment and how to mix drinks Know how to set banquet table and different kinds of banquets Have knowledge of hygine and safety of food and beverage service with good manners and ethics in restaurant management, kitchen operation and realize nutritious values

**๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **บรรยาย** | **สอนเสริม** | **การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน** | **การศึกษาด้วยตนเอง** |
| **บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา** | **สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย** |  | **การศึกษาด้วยตนเอง 6ชั่วโมงต่อสัปดาห์** |
| **บรรยาย**  **(ชั่วโมง) online** | **สอนเสริม**  **(ชั่วโมง)** **online** | **การฝึกปฏิบัติ/งาน**  **ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)** **online** | **การศึกษาด้วยตนเอง**  **(ชั่วโมง)** |
| 30 | - | 30 | 75 |

**๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น *๑ ชั่วโมง / สัปดาห์*)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง ห้องอาจารย์ ชั้น 2อาคาร 36

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข .0968817165

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) [supasak.ng@ssru.ac.th](mailto:supasak.ng@ssru.ac.th)

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line)Line code:

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Web board). ไม่มี

**หมวดที่๔การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**

**๑.คุณธรรม จริยธรรม**

**๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา**

● (๑) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับและมี จรรยาบรรณวิชาชีพ

(๒) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการทำงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่น อย่างสม่ำเสมอ

🞅 (๓) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา และมีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

● (๔) **มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฏระเบียบข้อบังคับของสังคม**

**๑.๒ วิธีการสอน**

(๑) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ในระหว่างการเรียนการสอน ออนไลน์ผสมผสาน

(๒) ยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาให้ระดมความคิดในการเสนอแนะหรือแก้ไขสถานการณ์นั้นๆโดยมีการสรุปข้อแนะต่างๆหลังจากนักศึกษาระดมความคิดพร้อมสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม

**๑.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) **พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาออนไลน์ผสมผสาน**

(๒) ประเมินผลจากการวิเคราะห์ในการทำรายงานและการนำเสนองานที่รับมอบหมาย

(๓) สังเกตจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

(๔) ประเมินจากการร่วมทำกิจกรรมทั้งในและนอกชั้นออนไลน์ผสมผสาน

**๒. ความรู้**

**๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา**

🞅 (๑) . มีความรู้และเข้าใจในยุทธวิธีในการพัฒนาองค์ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการประชุมสัมมนารวมถึงกิจกรรมทุกประเภท ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

● (๒) มีความรู้ที่เกิดจากการการวางแผนการจัดกิจกรรม การศึกษาปัญหาของการจัดการประชุมสัมมนารวมถึงกิจกรรมทุกประเภท การประเมิน วิธีการแก้ปัญหาม

● (๓) มีความรู้ในการกำหนดแนวทางการปฏิบัติ กลยุทธ์การแก้ปัญหาของการจัดการออกแบบและวิเคราะห์งานประชุม สัมมนาและงานมหกรรม

**๒.๒ วิธีการสอน**

(๑) บรรยายประกอบเอกสารการเรียนรู้โดยใช้สื่อการสอนออนไลน์ผสมผสาน

(๒) มอบหมายให้จัดทำรายงาน ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่มออนไลน์ผสมผสาน

(๓) ให้นักศึกษาสัมภาษณ์สถานประกอบการแล้วมาอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียนโดยการยกตัวอย่างประสบการณ์จริง หรือการยกตัวอย่างกรณีศึกษา

(๔) ฝึกปฏิบัติงานในสถานที่จริงออนไลน์ผสมผสาน

**๒.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากคุณภาพของรายงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่มออนไลน์ผสมผสาน

(๒) ประเมินจากประสิทธิภาพการนำเสนอรายงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม

(๓) ประเมินจากแบบทดสอบ ข้อสอบย่อย ข้อสอบกลางภาคและปลายภาคออนไลน์ผสมผสาน

**๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

● (๑) มีความสามารถในการประมวล และศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาความขัดแย้งรวมทั้งหาแนวทางการแก้ไขได้อย่างเหมาะสม

🞅 (๒) ความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติไปใช้ประโยชน์การฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติตามสถานการณ์จริงได้อย่างเหมาะสม

● (๓) มีความสามารถในการประยุกต์ในการใช้นวตกรรมภาคธุรกิจจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

**๓.๒ วิธีการสอน**

(๑) การแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาที่ได้กำหนดขึ้น

(๒) มอบหมายให้จัดทำรายงาน ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่มออนไลน์ผสมผสาน

**๓.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากคุณภาพของรายงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม แบบทดสอบ ข้อสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาคออนไลน์ผสมผสาน

(๒) ประเมินจากการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาที่ได้กำหนดขึ้นโดยให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ออนไลน์ผสมผสาน

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

● (๑) ผู้เรียนมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม

● (๒) ผู้เรียนมีทักษะความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและบุคคลภายนอกได้ดี โดยสามารถแสดงออกได้อย่างเหมาะสมตามกาลเทศะ

🞅

**๔.๒ วิธีการสอน**

(๑) มอบหมายงานที่ใช้ทักษะความสัมพันธ์ให้มีการเรียนรู้และศึกษาร่วมกันตามเนื้อหารายวิชาออนไลน์ผสมผสาน

(๒) สร้างสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษาและการกำหนดปัญหาให้ผู้เรียนได้มีการใช้ทักษะความสัมพันธ์พร้อมสอดแทรกประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอนออนไลน์ผสมผสาน

(๓) พูดคุยกับผู้เรียนให้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นในการเรียนวิชานี้ออนไลน์ผสมผสาน

**๔.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าชั้นเรียนในการทำงานเป็นกลุ่ม

(๒) ประเมินจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาและมีคุณภาพ

**๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

● (๑) สามารถสื่อสารด้านการพูด ท่าทางในการนำเสนองานอย่างมีประสิทธิภาพ

● (๒) สามารถสื่อสารด้านการเขียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องเหมาะสม

● (๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

**๕.๒ วิธีการสอน**

(๑) มอบหมายงานโดยผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าข้อมูลโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและระมัดระวัง ออนไลน์ผสมผสาน

(๒) มอบหมายงานให้มีทั้งการจัดทำรูปเล่มและการนำเสนอโดยการใช้สื่อแบบผสม ออนไลน์ผสมผสาน

**๕.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมายที่มีการเลือกสรร จัดเรียงข้อมูลที่ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้ามาได้อย่างมีคุณภาพ

**(๒) ประเมินจากการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ**

**๖. ด้านอื่นๆ**

ไม่มี

**หมายเหตุ**

สัญลักษณ์● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ 🞅 หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

**หมวดที่๕แผนการสอนและการประเมินผล**

1. **แผนการสอน**

| **สัปดาห์ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวนชั่วโมง** | **กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)** | **ผู้สอน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 1.หลักการและแนวความคิด  2.คำอธิบายรายวิชา  3.ผลลัพธ์การเรียนรู้  4.การมอบหมายงานและการส่งงานตามกำหนอดระยะเวลา  5.การศึกษาดูงานนอกสถานที่  6.ขอบข่ายเนื้อหาบทเรียนทั้งหมดในรายวิชานี้ | 4 | 1.อธิบาย แนวคิดและคำอธิบายรายวิชา  2.อธิบายวิธีการเรียนรู้และแนะนำแหล่งค้นคว้าและสืบค้นข้อมูล  3.ชี้แจงวิธีการประเมินผลการเรียน  4.ชี้แจงการเรียนรู้และศึกษานอกสถานที่  ชี้แจงและแนะนำเนื้อหาในบทเรียนทั้งหมดในรายวิชานี้  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 2 | 1. ความสำคัญและความหมายของธุรกิจร้านอาหารและภัตรคาร  2. ประวัติงานอาหารสากลทั้งในยุโรปและอเมริกา  3. ประวัติงานอาหารและเครื่องดื่มของไทย  4. ประวัติบิดางานครัวสากล | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสารประกอบการสอน  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  4.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website ต่างๆ  5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 3 | 1. คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานการบริการอาหหารและเครื่องดื่ม  2. การใช้โทรศัพท์ในงานบริการ  3.คุณสมบัติ มารยาท จรรยาบรรณการเป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและการบริการ | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสารประกอบการสอน  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนร่วมกันท่องคำศัพท์ในงานโรงแรม  4.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  5.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  6.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 4 | 1.การจัดโครงสร้างภัตรคารร้านอาหาร และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 5 | 1.เครื่องมือตกแต่งภัตรคาร้านอาหารและอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 6 | สอบกลางภาค | 1.30 | - | - |
| 7-8 | 1. การเตรียมงานบริการ ก่อน – ระหว่าง และ ร้านปิด  การพับผ้าเช็ดปาก | 8 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 9-10 | 1. การจัดเลี้ยง | 8 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนนำเสนอตัวอย่างโมเดลโครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้า  5.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  6.ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆในงาน  7.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 11-12 | 1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและมื้ออาหาร | 8 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  5.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  6.ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆในงานแม่บ้าน  7.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 13 | 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเรื่องเครื่องดื่ม  2. โครงสร้างในส่วนของอาหารและเครื่องดื่ม | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนนำเสนอตัวอย่างโมเดลโครงสร้างการบริหารงาน  5.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  6.ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆในงาน  7.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 14 | 1. เครื่องดื่ม ประเภทและการให้บริการเครื่องดื่ม | 4 | 1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร  2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน  3.ผู้เรียนสามารถสืบคนข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website  4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 15 | 1.เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล  1ทดสอบย่อยการผสมเครื่องดื่ม | 4 | 1.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา  2. ผู้เรียนจัดสถานการณ์ต่างๆและร่วมกันแก้ไข  ออนไลน์ผสมผสาน |  |
| 16 | ศึกษาดุงาน |  | ออนไลน์ผสมผสาน  On demand |  |
| 17 | สอบปลายภาค | 1.30 |  |  |

หมายเหตุ: มีการจัดการเรียนการสอนแบบ on demand ศึกษาจากสื่อ vdo แล้วมีการ discussion กันในห้องจำนวน 5 ครั้ง

**๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมิน** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของ**  **การประเมิน** |
| 3.2 | การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน | ทุกสัปดาห์ | 10% |
| 1.1,1.2 | แบบทดสอบภาคปฏิบัติต่างๆ | 3,8,9,10,14 | 30% |
| 2.1,2.2 | การสอบ | 7,16 | 60% |

**หมวดที่๖ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

**๑. ตำราและเอกสารหลัก**

๑) เอกสารประกอบการสอบรวบรวมและ เขียนโดย อ.ดร.ศุภศักดิ์ เงาประเสริฐวงศ์

**๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ**

๑) เอกสารจาก สำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

๒) William S. Gray and Salvatore C. Liguori. Hotel and Motel Management and Operations.

**๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**

๑) [www.agoda.com](http://www.agoda.com)

๒) [www.hotelthailand.com](http://www.hotelthailand.com)

๓) [www.tat.or.th](http://www.tat.or.th)

**หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

1.1 มีการอธิบายแผนการสอนและรูปแบบวิธีการเรียนการสอนให้นักศึกษาทราบถึงการปรับปรุงและพัฒนาเนื่องจากมีการทำแบบประเมินอาจารย์ผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ซึ่งการแสดงความคิดเห็นของนักศึกษาเป็นแนวทางหนึ่งในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป

1.2 ให้นักศึกษาประเมินการพัฒนา การเรียนรู้ในรายวิชานี้ จากระดับความรู้และทัศนคติ

**๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

2.1 ประเมินจากผลการสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค เรียนออนไลน์

2.2 ประเมินจากพฤติกรรมร่วมในชั้นเรียน การใส่ใจ การตอบคำถาม การอภิปราย การแสดงความ

**๓. การปรับปรุงการสอน**

3.1 นำผลสรุปการดำเนินการสอน การประเมินการสอน ประเมินผู้สอน ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ มาหาวิธีการแก้ไขในภาคเรียนต่อไป

3.2 ปรับปรุงเนื้อหา และวิธีการนำเสนอที่มีความทันสมัยเพื่อให้เหมาะสมกับนักศึกษาในภาคเรียนต่อไป

3.3 ใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศมากขึ้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ทันสมัย หลากหลาย ทั้งผู้สอนและผู้เรียน

**๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

4.1 มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์ของผลการเรียนรู้ที่วัดและประเมินผ่านแล้วในระหว่างการเรียนการสอน

4.2 มีการประเมินข้อสอบร่วมกันในกลุ่มผู้สอนรายวิชาเดียวกัน

4.3 มีการตรวจงานอย่างมีประสิทธิภาพ โดยสุ่มสัมภาษณ์จากผู้ทำรายงานชิ้นนั้นๆเรียนออนไลน์

**๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

5.1 มีการจัดทำรายงานผลสรุปการสอนของรายวิชาเพื่อเป็นแนวทางการวางแผนปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

5.2 นำข้อมูลประเมินของนักศึกษาและแผนดำเนินการสอนของผู้สอนมาเปรียบเทียบและวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางปรับปรุงและพัฒนาเรียนออนไลน์

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)**

**ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรม จริยธรรม** | | | | | | | **ความรู้** | | | | | **ทักษะทางปัญญา** | | | **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | | **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | | | **ทักษะด้านอื่น ๆ** |
| ●ความรับผิดชอบหลัก ○ความรับผิดชอบรอง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๖ | ๗ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ |  |
| **รหัสวิชา**THM **4434**  **ชื่อรายวิชา** การจัดการออกแบบและวิเคราะห์งานประชุม สัมมนาและงานมหกรรม  MICE and Event Management Design and Analysis | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |  |

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ