



รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา HFS ๒๒๐๒ รายวิชา การจัดการงานครัวและการประกอบอาหารนานาชาติเบื้องต้น (Introduction to Kitchen Management and International Food Production)

สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก วิทยาลัย การจัดการอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HFS ๒๒๐๒
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	การจัดการงานครัวและการประกอบอาหารนานาชาติเบื้องต้น
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Introduction to Kitchen Management and International Food Production

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	เฉพาะบังคับ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

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

๕. สถานที่ติดต่อ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก อาคาร ๓๖ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ / ชั้นปีที่ ๑
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่ได้รับได้ ประมาณ 107 คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

-

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

๙. สถานที่เรียน

๙.๑ ห้องบรรยาย ๒๐๔ และห้องปฏิบัติการอาหาร วิทยาลัยการจัดการอุตสาหกรรมบริการ วิทยาเขตนครปฐม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (หมู่เรียน ๐๑)
๙.๒ ห้องบรรยาย ๓๖๑๓ และห้องปฏิบัติการอาหารไทยและนานาชาติ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก

อาคาร ๓๖ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (หมู่เรียน ๐๒ - ๐๓)

๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด -

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ๑.๑ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารตะวันตกและนานาชาติ
- ๑.๒ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบและจัดแต่งอาหาร
- ๑.๓ เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหารตะวันตกและอาหารนานาชาติ
- ๑.๕ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการจัดสรรเมนูสำหรับการบริการ

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- ๒.๑ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประกอบอาหารตะวันตกและอาหารนานาชาติเบื้องต้นอย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม
- ๒.๒ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในรายวิชาเพื่อการจัดบริการอาหารสำหรับบริการชาวไทยและต่างชาติในโรงแรม รวมถึงประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตรประจำวันได้

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารตะวันตกและอาหารนานาชาติที่นิยมจัดเสิร์ฟภายในโรงแรมและที่พัก การแบ่งประเภทของครัวและการจัดการ ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในแผนกครัว อุปกรณ์และการเก็บรักษา กระบวนการผลิตอาหาร สุขอนามัยในการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการการประกอบอาหารตะวันตกหรืออาหารนานาชาติขั้นพื้นฐาน

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)

- ๓.๑ ปริญญาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาการโรงแรม ชั้น 3 วิทยาลัยการจัดการ
อุตสาหกรรมบริการ วิทยาเขตนครปฐม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (นัดหมายล่วงหน้า)
- ๓.๒ ปริญญาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๖-๓๔๔๙๖๖๙
- ๓.๓ ปริญญาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sarita.pu@ssru.ac.th
- ๓.๔ ปริญญาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) Line id – khao-oon
- ๓.๕ ปริญญาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) HLBM Facebook
- ๓.๕ ปริญญาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) Facebook: การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก Hotel
Managing SSRU

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- ☐ (๑) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่าง

ผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

- ☐ (๒) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่น
อย่างสม่ำเสมอ

☐ (๓) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็น
แบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

- ☒ (๔) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายพร้อมสอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ต่างๆ ระหว่างการเรียนการสอน
- (๒) มีการยกตัวอย่างกรณีศึกษาและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในห้องเรียน
- (๓) ให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พิจารณาจากพฤติกรรมการเข้าเรียนและการทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างถูกต้องและ

ตรงเวลา

- (๒) ประเมินจากการร่วมอภิปรายในห้องเรียนอย่างมีเหตุผลถูกต้อง เหมาะสม

- (๓) ประเมินจากการตอบคำถามจากข้อสอบเชิงวิเคราะห์

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- ☒ (๑) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และ
ทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- ☐ (๒) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

- ☐ (๓) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายและฝึกปฏิบัติ
- (๒) การทำงานกลุ่มและนำเสนอรายงานจากการค้นคว้า
- (๓) เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยาย สาธิต 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) มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง 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

- (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 และการสรุป ประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ☐ (๒) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม
- ☒ (๓) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ☐ (๔) มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์การวิเคราะห์ต้นทุนและบัญชี

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน
- (๒) ให้ฝึกปฏิบัติการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาปฏิบัติงานครัว
- (๓) เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยายและสาธิตการปฏิบัติงานครัว

๕.๓ วิธีการประเมินผล

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

๖. ด้านอื่นๆ

-

หมายเหตุ

- สัญลักษณ์ ☒ หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก
- สัญลักษณ์ ☐ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง
- เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑.แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ	หมายเหตุ
1	ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารตะวันตก	On Demand 5 คะแนน
2	แนะนำรายวิชา	
3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารตะวันตกและอาหาร นานาชาติ 1	
4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารตะวันตกและอาหาร นานาชาติ 2	
5	การจัดการงานครัว	On Demand 5 คะแนน
6	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ตะวันตก	
7	วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก 1	
8	วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก 2	On Demand 5 คะแนน
9	หลักการเตรียมและกระบวนการผลิตอาหาร 1	
10	หลักการเตรียมและกระบวนการผลิตอาหาร 2	
11	หลักการเตรียมและกระบวนการผลิตอาหาร 3	On Demand 5 คะแนน
12	นักศึกษาแนะนำเสนองาน	Online / On Demand 5 คะแนน
13	ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตกเบื้องต้น 1	5 คะแนน

14	ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารหาวะวันตกเบื้องต้น 2	5 คะแนน
15	ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารหาวะวันตกเบื้องต้น 3	5 คะแนน
16	สอบปฏิบัติการประกอบอาหารหาวะวันตกเบื้องต้น	20 คะแนน

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา
(Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร สัปดาห์ที่ประเมิน และสัดส่วนของการประเมิน)

ลำดับที่	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัดส่วน ของการ ประเมินผล	ลำดับที่
1	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	10	1
2	การค้นคว้าด้วยตนเองและใบงาน (On – Demand)	25	2
3	การปฏิบัติงาน	15	3
4	การสอบทฤษฎี	30	4
5	การสอบปฏิบัติ	20	5
	รวม	100	

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) Gisslen, W. 2025. **Professional Cooking**. 10th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- ๒) Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. 2024. **On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals**. 7th ed. Pearson.

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) เอกสารรวบรวมประกอบการสอนรายวิชา การจัดการงานครัวและการประกอบอาหารนานาชาติเบื้องต้น โดย อ.สรีตา พันธุ์เทียน
- ๒) The Culinary Institute of America. 2024. **The Professional Chef**. 10th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ๑) Gisslen, W. 2018. **Professional Cooking**. 9th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- ๒) The Culinary Institute of America. 2012. **Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen**. 4th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ๑.๑ ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน ทั้งการประเมินรายวิชาและประเมินผู้สอน
- ๑.๒ สนทนากลุ่มระหว่างผู้เรียนและผู้สอน
- ๑.๓ ประเมินพัฒนาการ โดยการพิจารณาความรู้ ทักษะ และการคิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ๒.๑ ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- ๒.๒ สังเกตการณ์โดยผู้สอน วิทยาการ

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			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลขการสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา FSI๒๒๐๓ การบริการอาหารไทยและขนมไทย ภายในโรงแรม	๐	๐	๐	●	●	๐	๐	๐	●	๐	●	๐	๐	๐	●	๐