



รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา FSI ๒๒๐๗ การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก

(Development and Management of Local Food for Hotel and Lodging Business)

สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก วิทยาลัย การจัดการอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	FSI ๒๒๐๗
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	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	เฉพาะบังคับ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อ.ดร.สรีตา พันธุ์เทียน และ ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี (หมู่เรียน ๐๑) อ.ดร.สรีตา พันธุ์เทียน (หมู่เรียน ๐๒ - ๐๓)

๕. สถานที่ติดต่อ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก อาคาร ๓๖ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา กรุงเทพฯ และ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก ห้องเรียนนครปฐม

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่	๑ / ชั้นปีที่ ๔
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้	ประมาณ ๘๐ คน

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

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

๙. สถานที่เรียน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑.๑ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารท้องถิ่นกับเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยวและที่พัก

๑.๒ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในกระแสโลกาภิวัตน์ที่ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่น และสามารถหาแนวทางแก้ไข

๑.๓ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในแนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการจัดการและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้และทฤษฎีต่าง 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 (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 ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจที่พัก
ชั้น ๔ อาคาร ๓๖ คณะ/วิทยาลัย มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

๓.๒ ปริญญาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ อ.ดร.สริตา พันธุ์เทียน หมายเลข ๐๘๖-๓๔๔๙๖๖๙

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

๓.๔ ปริญญาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) Line id : อ.ดร.สริตา พันธุ์เทียน : ๐๘๖-๓๔๔๙๖๖๙

๓.๕ ปริญญาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (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) ประเมินจากพฤติกรรมและการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง 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 รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างเหมาะสม 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 รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม
- (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.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑ ๑๕/๗/๖๙	บทนำและแนะนำรายวิชา	๔	- เข้าใจรายวิชาอย่างถ่องแท้ เพื่อ การทำงานอย่างถูกต้องตลอดเทอม	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๒ ๒๒/๗/๖๙	อาหารกับวัฒนธรรมและ ความสัมพันธ์กับเศรษฐกิจ และ แนวโน้มอาหารท้องถิ่นในธุรกิจที่ พักและบริการ	๔	- เรียนรู้กรณีตัวอย่างชุมชนที่ใช้ วัตถุดิบท้องถิ่นสร้างอัตลักษณ์ - เปิดคลิปกรณีศึกษา - มอบหมายให้แต่ละกลุ่มเลือก ชุมชนศึกษา	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
	วันหยุด			
๓ ๕/๘/๖๙	การวางแผน “ลงชุมชน”	๔	- วิธีเก็บข้อมูลภาคสนาม: สัมภาษณ์/สังเกต/จดบันทึก - นำเสนอเกี่ยวกับชุมชนสั้น ๆ	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
	วันหยุด			

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๔ ๑๙/๘/๖๙	ลงพื้นที่ชุมชน	๔	- เก็บข้อมูลวัตถุดิบท้องถิ่น ภูมิปัญญาอาหาร วัฒนธรรม - บันทึกภาพ วิดีโอ และเสียง - สัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ พ่อค้าแม่ค้า - เก็บตัวอย่างวัตถุดิบหรือภาพประกอบเพื่อวิเคราะห์ต่อ	
๕ ๒๖/๘/๖๙	สรุปผล + นำเสนอ “ตลาดเก่าเล่าใหม่”	๔	10 คะแนน - กลุ่มละ 5-10 นาที - นำเสนอจุดเด่นของชุมชนและวัตถุดิบที่จะใช้สร้างงานใหม่	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๖ ๒/๙/๖๙	ออกแบบเมนู: “Local Re-creation” (1)	๔	- สร้างสรรค์เมนูใหม่จากวัตถุดิบชุมชน โดยยังสะท้อนอัตลักษณ์เดิม - เขียนสูตรอาหาร+แนวคิดประกอบ	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๗ ๙/๙/๖๙	ออกแบบเมนู: “Local Re-creation” (2)	๔	10 คะแนน - การนำเสนองาน Local Re-creation	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๘ ๑๖/๙/๖๙	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ + ชื่อเมนู + เรื่องเล่า (1)	๔	- สร้าง Branding: โลโก้ ชื่องาน เรื่องเล่าที่เชื่อมโยงกับชุมชน	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๙ ๒๓/๙/๖๙	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ + ชื่อเมนู + เรื่องเล่า (2)	๔	10 คะแนน - การนำเสนองาน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ + ชื่อเมนู + เรื่องเล่า	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๐ ๓๐/๙/๖๙	ทดลองทำผลิตภัณฑ์	๔	- แต่ละกลุ่มทดลองปรุงเมนูจริง	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๑	ปรับผลิตภัณฑ์ และทดลองรอบที่	๔	10 คะแนน	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๗/๑๐/๖๙	2		- เก็บ feedback และปรับรสชาติ/ หน้าตา/การนำเสนอ	ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๒ ๑๔/๑๐/๖๙	เตรียมงานจัดนิทรรศการ	๔	-เตรียมบูธนิทรรศการ:เมนู/ชื่อแบ รน์/บรรจุภัณฑ์/ป้าย -การถ่ายภาพอาหารและการ ประชาสัมพันธ์ ผ่านช่องทางต่าง ๆ จำนวน 2 คลิป 10 คะแนน	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๓ ๒๑/๑๐/๖๙	จัดนิทรรศการ "Local Food Showcase : ตลาดเก่าเล่าใหม่"	๔	20 คะแนน - จัดนิทรรศการ จำหน่ายจริงใน มหาวิทยาลัย - เชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาประเมิน	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๔ ๒๘/๑๐/๖๙	สรุปบทเรียนและประมวลผลงาน	๔	10 คะแนน - กลุ่มละ 5-10 นาที - รายงานกระบวนการตั้งแต่เริ่มจน จบ พร้อม Reflection รายบุคคล - ส่งเล่มรายงาน	อ.ดร. สิริตา พันธุ์เทียน ผศ.ดร.พูนทรัพย์ เศษศรี
๑๕	สอบปลายภาค Take Home			

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วน ของการประเมินผล
๑.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔	จิตพิสัย	ทุกสัปดาห์	๑๐%
๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔	การปฏิบัติและนำเสนอ -สรุปผล + นำเสนอ “ชุมชนของ เรา”	๖	๖๐% (สัดส่วนการประเมิน หัวข้อ ละ ๑๐%)

	-การนำเสนองาน Local Re-creation -การนำเสนองาน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ + ชื่อเมนู + เรื่องเล่า -การนำเสนอปรับสูตร และทดลอง -รายงานและการนำเสนอการดำเนินงานการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อธุรกิจที่พัก - การทำการประชาสัมพันธ์ทางช่องทาง ต่างๆ	๘ ๑๐ ๑๒ ๑๕ ๔ - ๑๓	
๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔	การจัดกิจกรรม : นิทรรศการ	๑๓	๒๐%
๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔	สอบปลายภาค	๑๖	๑๐%

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). ๒๕๕๙. **Gastronomy Tourism**. กรุงเทพฯ: บริษัท โคคุน แอนด์ โค จำกัด.
- ๒) อิชฎี อินทภูมิ, อรวรรณ ศรีโสมพันธ์ และนริศ สีนสิริ. (๒๕๕๙). **ภูมิภาคอาเซียนกับความมั่นคงทางอาหาร**. แก่นเกษตร.
- ๓) นฤมล นันทรักษ์. ๒๕๕๕. **การจัดการครัวเรือนมาตรฐาน**. 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) อบเชย วงศ์ทองและชนิษฐา พูนผลกุล. **หลักการประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ,๒๕๔๔.
- ๓) ดารามาศ แก้วแดง. **อาหารนานาชาติ**. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน,๒๕๓๓.
- ๔) บุษบา 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			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	● ความรับผิดชอบหลัก											○ ความรับผิดชอบรอง					
	หมวดวิชาเฉพาะด้าน																
รหัสวิชา FSI ๒๒๐๗	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๑	๒	๓	๔	
ชื่อรายวิชา การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก (Development and Management of Local Food for Hotel and Lodging Business)	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ

