

**รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)**

รหัสวิชา TIH1302 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3(2-2-5)

สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ วิทยาลัยการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2568

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา	TIH1302
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Food and Beverage Service

๒. จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	ศิลปศาสตรบัณฑิต
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ดร. วีระ วีระโสภณ และอาจารย์บัว ศรีคช
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	ดร. วีระ วีระโสภณและอาจารย์บัว ศรีคช

๕. สถานที่ติดต่อ สำนักงานสาขาวิชา อาคาร 36 / E – Mail weera.we@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่	1/ ชั้นปีที่ 1
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้	ประมาณ 50 คน

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

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

๙. สถานที่เรียนอาคาร 36.....

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง
รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 09 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาประวัติความเป็นมา ความสำคัญของร้านอาหารและภัตตาคารและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และมีความรู้ความเข้าใจในระบบการบริหารงานร้านอาหารภายในองค์กร และใน แผนกต่างๆ ในส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่สำคัญเพื่อที่จะสามารถมีความรู้และทักษะในการนำไปใช้เพื่อเป็นบุคลากรภายในได้เป็นอย่างดี

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร จึงเป็นวิชาที่จะ เสริมสร้างให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ประวัติความเป็นมา ความสำคัญของร้านอาหารและภัตตาคารและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และมีความรู้ความเข้าใจในระบบการบริหารงานร้านอาหารภายในองค์กร และใน แผนกต่างๆ ในส่วนของอาหารและเครื่องดื่มที่สำคัญเพื่อที่จะสามารถมีความรู้ และทักษะในการนำไปใช้เพื่อเป็นบุคลากรภายในได้เป็นอย่างดี

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) ความเป็นมา ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารนานาชาติ รูปแบบการบริการและรายการอาหารนานาชาติที่เป็นที่นิยม โครงสร้างจัดการงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน ความรู้เรื่องเครื่องดื่ม ผักปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์วัสดุในการผสมเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะ รูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆ สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อปฏิบัติ มารยาท จรรยาบรรณในงาน การจัดการภัตตาคาร การดำเนินงานจัดการครัว คุณค่าทางโภชนาการ

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย		การศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
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 ปรึกษาดด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง ห้องอาจารย์ ชั้น 2 อาคาร 36
- ๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข .0807799978
- ๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) weera.we@ssru.ac.th
- ๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) Line code: areew140
- ๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Web board). ไม่มี

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับและมีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (๒) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการทำงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ
- (๓) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา และมีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น
- (๔) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ในระหว่างการเรียนรู้การสอน ออนไลน์ผสมผสาน
- (๒) ยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาให้ระดมความคิดในการเสนอแนะหรือแก้ไขสถานการณ์นั้นๆโดยมีการสรุปข้อแนะต่างๆหลังจากนักศึกษาระดมความคิดพร้อมสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาออนไลน์ผสมผสาน
- (๒) ประเมินผลจากการวิเคราะห์ในการทำรายงานและการนำเสนองานที่รับมอบหมาย
- (๓) สังเกตจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- (๔) ประเมินจากการร่วมทำกิจกรรมทั้งในและนอกชั้นออนไลน์ผสมผสาน

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) . มีความรู้และเข้าใจในยุทธวิธีในการพัฒนาองค์ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการประชุมสัมมนารวมถึงกิจกรรมทุกประเภท ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- (๒) มีความรู้ที่เกิดจากการวางแผนการจัดกิจกรรม การศึกษาปัญหาของการจัดการประชุมสัมมนารวมถึงกิจกรรมทุกประเภท การประเมิน วิธีการแก้ปัญหา

- (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) มีความสามารถในการประยุกต์ในการใช้นวัตกรรมภาคธุรกิจจากศาสตร์อื่นๆ 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 ทาทางในการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) สามารถสื่อสารด้านการเขียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องเหมาะสม
- (๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

๕.๒ วิธีการสอน

(๑) มอบหมายงานโดยผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าข้อมูลโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและระมัดระวัง ออนไลน์ผสมผสาน

(๒) มอบหมายงานให้มีทั้งการจัดทำรูปเล่มและการนำเสนอโดยใช้สื่อแบบผสม ออนไลน์ผสมผสาน

๕.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมายที่มีการเลือกสรร จัดเรียงข้อมูลให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้ามาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๒) ประเมินจากการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

๖. ด้านอื่นๆ

ไม่มี

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	.1หลักการและแนวความคิด .2คำอธิบายรายวิชา .3ผลลัพธ์การเรียนรู้ .4การมอบหมายงานและการส่งงานตามกำหนดระยะเวลา .5การศึกษาดูงานนอกสถานที่ .6ขอข้ายเนื้อหาบทเรียนทั้งหมดในรายวิชานี้	4	.1อธิบาย แนวคิดและคำอธิบายรายวิชา .2อธิบายวิธีการเรียนรู้และแนะนำแหล่งค้นคว้าและสืบค้นข้อมูล .3ชี้แจงวิธีการประเมินผลการเรียน .4ชี้แจงการเรียนรู้และศึกษานอกสถานที่ ชี้แจงและแนะนำเนื้อหาในบทเรียนทั้งหมดในรายวิชานี้ ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีศษ เรียนออนไลน์
2	1. ความสำคัญและความหมายของธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร 2. ประวัติงานอาหารสากลทั้งในยุโรปและอเมริกา 3. ประวัติงานอาหารและเครื่องดื่มของไทย 4. ประวัติบิดางานครัวสากล	4	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสารประกอบการสอน .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน .3ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา .4ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website ต่างๆ .5ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีศษ เรียนออนไลน์
3	1. คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. การใช้โทรศัพท์ในงานบริการ	4	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสารประกอบการสอน .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีศษ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	3.คุณสมบัติ มารยาท จรรยาบรรณ การเป็นพนักงานบริการอาหารและ เครื่องดื่มและการบริการ		.3ผู้เรียนร่วมกันท่องคำศัพท์ในงาน โรงแรม .4ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากอินเทอร์เน็ตได้จากทาง internet and website .5ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา 6.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	เรียนออนไลน์
4	1.การจัดโครงสร้างภัตตาคาร อาหาร และหน้าที่ความรับผิดชอบ ของพนักงาน	4	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากอินเทอร์เน็ตได้จากทาง internet and website 4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา 5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ ดร. วีระ วีระโสภณ อาจารย์ บัว ศรีศข เรียนออนไลน์
5	1.เครื่องมือตกแต่งภัตตาคาร ร้านอาหารและอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ	4	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดร่วมกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากอินเทอร์เน็ตได้จากทาง internet and website 4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา	อาจารย์ ดร. วีระ วีระโสภณ อาจารย์ บัว ศรีศข เรียนออนไลน์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	
6	สอบกลางภาค	1.30	-	-
7-8	1. การเตรียมงานบริการ ก่อน – ระหว่าง และ ภายหลัง การพั๋พ้าเข้าปาก	8	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดรวมกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากเินบทเรียนได้จากทาง internet and website 4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รวมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา 5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีเดช เรียนออนไลน์
9-10	1. การจัดเลี้ยง	8	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดรวมกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากเินบทเรียนได้จากทาง internet and website .4ผู้เรียนนำเสนอตัวอย่างโมเดล โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้า .5ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รวมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา .6ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆใน งาน .7ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา	อาจารย์ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีเดช เรียนออนไลน์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			ออนไลน์ผสมผสาน	
11-12	1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและมือ อาหาร	8	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดรวมนกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากในบทเรียนได้จากทาง internet and website .5ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา .6ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆใน งานแม่บ้าน .7ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์บัว ศรีศข เรียนออนไลน์
13	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เรื่องเครื่องดื่ม 2. โครงสร้างในส่วนของ อาหารและเครื่องดื่ม	4	.1ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับ เอกสาร .2ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปัน ความคิดรวมนกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม จากในบทเรียนได้จากทาง internet and website .4ผู้เรียนนำเสนอตัวอย่างโมเดล โครงสร้างการบริหารงาน .5 ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ร่วมกันจาก เนื้อหาในรายวิชา .6ผู้เรียนจำลองสถานการณ์ต่างๆใน งาน .7ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวน เนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	เรียนออนไลน์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
14	1. เครื่องดื่ม ประเภทและการให้บริการเครื่องดื่ม	4	1.ผู้เรียนฟังบรรยายเนื้อหาควบคู่กับเอกสาร 2.ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความคิดรวมกันภายในชั้นเรียน 3.ผู้เรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมจากในบทเรียนได้จากทาง internet and website 4.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์หรือร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา 5.ผู้เรียนทำแบบทดสอบทบทวนเนื้อหา ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์ บัณฑิตศรี เรียนออนไลน์
15	1.เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล 1ทดสอบย่อยการผสมเครื่องดื่ม	4	1.ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์หรือร่วมกันจากเนื้อหาในรายวิชา 2.ผู้เรียนจัดสถานการณ์ต่างๆและร่วมกันแก้ไข ออนไลน์ผสมผสาน	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์ บัณฑิตศรี เรียนออนไลน์
16	ศึกษาดูงาน		ออนไลน์ผสมผสาน On demand	อาจารย์ ดร.วีระ วีระโสภณ อาจารย์ บัณฑิตศรี เรียนออนไลน์
17	สอบปลายภาค	1.30		

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

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
3.2	การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
1.1,1.2	แบบทดสอบภาคปฏิบัติต่างๆ	3,8,9,10,14	30%
2.1,2.2	การสอบ	7,16	60%

หมวดที่๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) เอกสารประกอบการสอบรวบรวมนและ เขียนโดย อ.ดร.วีระ วีระโสภณ
- ๒) เอกสารประกอบการสอบรวบรวมนและ เขียนโดย อ.บัว ศรีศช

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
- ๒) www.hotelthailand.com
- ๓) www.tat.or.th

หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1.1 มีการอธิบายแผนการสอนและรูปแบบวิธีการเรียนการสอนให้นักศึกษาทราบถึงการปรับปรุงและพัฒนาเนื่องจากมีการทำแบบประเมินอาจารย์ผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ซึ่งการแสดงความคิดเห็นของนักศึกษาเป็นแนวทางหนึ่งในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป
- 1.2 ให้นักศึกษาประเมินการพัฒนา การเรียนรู้ในรายวิชานี้ จากระดับความรู้และทัศนคติ

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 ประเมินจากผลการสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค เรียบออนไลน์
- 2.2 ประเมินจากพฤติกรรมรวมในชั้นเรียน 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 โดยสุ่มสัมภาษณ์จากผู้ทำรายงานชิ้นนั้นๆ เรียบออนไลน์

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

5.1 มีการจัดทำรายงานผลสรุปการสอนของรายวิชาเพื่อเป็นแนวทางการวางแผนปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

5.2 นำข้อมูลประเมินของนักศึกษาและแผนดำเนินการสอนของผู้สอนมาเปรียบเทียบและวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางปรับปรุงและพัฒนาเรียนออนไลน์

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม							ความรู้					ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศเชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ				ทักษะ ด้าน อื่น ๆ
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																							
รหัสวิชา THM 4434	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	
ชื่อรายวิชา การจัดการออกแบบและ วิเคราะห์งานประชุม สัมมนาและงาน มหกรรม MICE and Event Management Design and Analysis																							

