

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1	รหัสและชื่อวิชา 07-512-207 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service
2	จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต 3 (1-4-4)
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์
5	ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2
6	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
8	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
9	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด กรกฎาคม 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1. รู้ความหมายและวัตถุประสงค์ของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.2. รู้โครงสร้างและลักษณะของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.3. เข้าใจรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.4. เข้าใจคุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ 1.5. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.6. เห็นความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ.2

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>โครงสร้างและลักษณะของงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Structures and job descriptions in food and beverage department; qualifications of service staff; knowledge of food and beverage; types of food and beverage service; food and beverage service training</p>								
2	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" data-bbox="264 712 1393 936"> <thead> <tr> <th data-bbox="264 712 539 808">บรรยาย</th> <th data-bbox="545 712 778 808">สอนเสริม</th> <th data-bbox="785 712 1120 808">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th data-bbox="1126 712 1393 808">การศึกษด้วยตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="264 813 539 936">บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</td> <td data-bbox="545 813 778 936">สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย</td> <td data-bbox="785 813 1120 936">ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</td> <td data-bbox="1126 813 1393 936">60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</td> </tr> </tbody> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง	บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง						
บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา						
3	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>สถานที่ให้คำปรึกษา ห้องพักอาจารย์ชั้น 5 อาคารเรียนปัญญา วันพฤหัสบดี เวลา 9.00 –12.00 น.</p> <p>อีเมล : jomkhwun.s@rmutp.ac.th โทรศัพท์มือถือ 081 848 8870</p>								

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	<p>คุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>1.1.1. ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> <p>1.1.2. มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ</p> <p>1.1.3. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>1.1.4. ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>1.2 วิธีการสอน</p> <p>1.2.1 ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการเข้าชั้นเรียน การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>1.2.2 เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>1.2.3 ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน</p> <p>1.2.4 สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมที่จัดโดยคณะ/ มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอก</p>
	<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>1.3.1 การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด</p> <p>1.3.2 สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</p> <p>1.3.3 ปริมาณการเข้าร่วมกิจกรรม</p>

2	ความรู้
	<p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>2.1.1 เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p>2.1.2 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของรายวิชา</p> <p>2.2 วิธีการสอน</p> <p>2.2.1 ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย ประกอบด้วย การบรรยาย การสาธิต การอภิปรายกลุ่มย่อย โดยเน้นการใช้หลักการและทฤษฎีในการแก้ไขปัญหา</p> <p>2.2.2 จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลองการบริการอาหารและเครื่องดื่มและการศึกษาดูงาน เพื่อนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเป็นนัย</p> <p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>2.3.1 ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำและเพิ่มสะสมผลงาน</p> <p>2.3.2 ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลการปฏิบัติงานและการจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
3	ทักษะทางปัญญา
	<p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>3.1.1 คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>3.1.2 สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</p>
	<p>3.2 วิธีการสอน</p> <p>3.2.1 การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสาร</p> <p>3.2.2 จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง รวมทั้งการทัศนศึกษาสถานประกอบการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>
	<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>3.3.1 ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำและเพิ่มสะสมผลงาน</p> <p>3.3.2 ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลการปฏิบัติงาน โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>4.1.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>4.1.2 สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>4.1.3 มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p>
	<p>4.2 วิธีการสอน</p> <p>4.2.1 กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม โดยให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การให้ความร่วมมือ เพื่อปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และการยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> <p>4.2.2 ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมของสาขาวิชา, คณะ, มหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก เพื่อพัฒนาการอยู่ในสังคม กล้าแสดงออก การเคารพสิทธิของผู้อื่น</p>
	<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>4.3.1 ประเมินจากการนำเสนอ และสังเกตพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p> <p>4.3.2 พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p>

5	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
5.1	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
	5.1.1. เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
5.2	วิธีการสอน
	5.2.1 มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ
	5.2.2 การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
	5.2.3 การสื่อสารกับผู้รับบริการและเพื่อนร่วมงาน
5.3	วิธีการประเมินผล
	5.3.1 พิจารณาจากผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ
6	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน
6.1	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา
	6.1.1 สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
	6.1.2 สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
6.2	วิธีการสอน
	6.2.1 สอนโดยวิธีการสาธิต โดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อ
	สร้างเจตคติที่ดีและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา ซึ่งอาจารย์ปฏิบัติตนเองเป็น
	ตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกปฏิบัติตลอดเวลา
	6.2.2 จัดสถานการณ์จำลองให้นักศึกษาได้ฝึก เพื่อกระตุ้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และปฏิบัติงานด้วยใจ
	6.2.3 สนับสนุนและส่งเสริมการใช้เวลาว่างในการฝึกปฏิบัติตลอดเวลา
6.3	วิธีการประเมินผล
	6.3.1 ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำและแฟ้มสะสมผลงาน
	6.3.2 ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลการปฏิบัติงาน โดยให้
	คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
1-2	<p>แนะนำวิชา ระบบและวิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การให้คะแนน</p> <p>หน่วยที่ 2 คุณสมบัติและมารยาทของบริกร</p> <p>21 คุณสมบัติของบริกร</p> <p>211 คุณสมบัติที่ดีด้านร่างกาย</p> <p>212 ลักษณะของผู้มีสไตล์สัมผัสที่ดี</p> <p>22 มารยาทของบริกร</p> <p>221 มารยาทในการสนทนากับผู้รับบริการ</p> <p>222 มารยาทในการบริการ</p> <p>23 ฝึกปฏิบัติการเตรียมความพร้อมของพนักงานบริการ</p> <p>231 การแต่งกายและบุคลิกภาพ</p> <p>232 การสนทนากับผู้มารับบริการ</p>	10	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายรายวิชา - สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ 	<p>1. เอกสาร ประกอบการสอน วิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม</p> <p>2. Power Point</p> <p>3. แผ่นซีดี ภาษาอังกฤษสำหรับ พนักงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p>	
3-4	<p>หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 องค์ประกอบของการบริการอาหาร</p> <p>1.1.1 ความหมายของบริการอาหาร</p> <p>1.1.2 วัตถุประสงค์ของการบริการ อาหาร</p> <p>1.1.3 ประเภทของการบริการ อาหาร</p> <p>1.2 โครงสร้างและลักษณะของงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2.1 ตำแหน่งของงานด้านบริการ</p> <p>1.2.2 หน้าที่ความรับผิดชอบในแต่ละตำแหน่ง</p> <p>1.3 การเตรียมสถานที่ในการบริการอาหาร</p> <p>1.3.1 วิธีการเตรียมโต๊ะ เก้าอี้ ที่ใช้ในการบริการอาหาร</p> <p>1.3.2 การปูโต๊ะติดผ้าระบายและพัน ผ้าเช็ดปาก</p> <p>1.4 ฝึกปฏิบัติเตรียมสถานที่ในการบริการ อาหาร</p> <p>1.4.1 การเตรียมโต๊ะ เก้าอี้ ที่ใช้ในการบริการ</p> <p>1.4.2 การปูโต๊ะติดผ้าระบายและพัน ผ้าเช็ดปาก</p>	10	<ul style="list-style-type: none"> - สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ 	<p>1. เอกสาร ประกอบการสอน</p> <p>2. Power Point</p>	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 1

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
5-6	หน่วยที่ 3 เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ 31 ประเภทของเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทาน 311 เครื่องมือเครื่องใช้ประเภท จาน ชาม 312 เครื่องมือเครื่องใช้ประเภท มีด ช้อน ส้อม 313 เครื่องมือเครื่องใช้ประเภท แก้ว 314 เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทผ้า 32 ฝึกปฏิบัติการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการจัดโต๊ะ 321 การปูผ้ารองจาน 322 การพับผ้าเช็ดมือ 323 การวางเครื่องใช้ประเภท มีด ช้อน ส้อม 324 การวางเครื่องใช้ประเภทจาน ชาม 325 การวางเครื่องใช้ประเภทแก้ว 33 การเลือกและการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ 331 ชื่อเครื่องมือ เครื่องใช้ 332 วิธีการเลือกและการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ 34 ฝึกปฏิบัติเลือกและใช้เครื่องใช้เครื่องใช้ 341 การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ 342 การใช้เครื่องมือเครื่องใช้	10	- สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ	1. เอกสาร ประกอบการสอน วิชาการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 2. Power Point	
7-8	หน่วยที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มใน การบริการ 41 อาหารที่ใช้ในการบริการ 411 อาหารประเภทเรียกน้ำย่อย 412 อาหารประเภทซูป 413 อาหารประเภทจานสำคัญ 414 อาหารประเภทของหวาน 42 ปฏิบัติการอาหารที่ใช้ในการบริการ 421 การประกอบอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย 422 การประกอบอาหารประเภทซูป 423 การประกอบอาหารประเภทจานสำคัญ 424 การประกอบอาหารประเภทของหวาน 43 เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ 431 เครื่องดื่มก่อนอาหาร 432 เครื่องดื่มระหว่างอาหาร 433 เครื่องดื่มหลังอาหาร 44 ปฏิบัติการเครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ 441 การผสมเครื่องดื่มก่อนอาหาร 442 การผสมเครื่องดื่มระหว่างอาหาร 443 การผสมเครื่องดื่มหลังอาหาร	10	- สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ	1. เอกสาร ประกอบการสอน วิชาการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 2. Power Point	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 2

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
9	ดูงานนอกสถานที่	5			
10-11	หน่วยที่ 5 หลักการจัดโต๊ะและการบริการอาหาร แบบเป็นพิธีการ 51 การจัดโต๊ะอาหารแบบเป็นพิธีการ 511 การจัดโต๊ะอาหารแบบฝรั่งเศส 512 การจัดโต๊ะอาหารแบบรัสเซีย 513 การจัดโต๊ะอาหารแบบอังกฤษ 514 การจัดโต๊ะอาหารแบบอเมริกัน 52 ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบเป็นพิธีการ 521 การจัดโต๊ะอาหารแบบฝรั่งเศส 522 การจัดโต๊ะอาหารแบบรัสเซีย 523 การจัดโต๊ะอาหารแบบอังกฤษ 524 การจัดโต๊ะอาหารแบบอเมริกัน 53 การบริการอาหารแบบเป็นพิธีการ 531 การบริการอาหารแบบฝรั่งเศส 532 การบริการอาหารแบบรัสเซีย 533 การบริการอาหารแบบอังกฤษ 534 การบริการอาหารแบบอเมริกัน 54 ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารแบบเป็นพิธีการ 541 การบริการอาหารแบบฝรั่งเศส 542 การบริการอาหารแบบรัสเซีย 543 การบริการอาหารแบบอังกฤษ 544 การบริการอาหารแบบอเมริกัน	10	- สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ	1. เอกสาร ประกอบการสอน วิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม 2. Power Point	
12-13	หน่วยที่ 6 หลักการจัดโต๊ะและการบริการอาหาร แบบไม่เป็นพิธีการ 61 เข้าใจหลักการจัดโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นพิธี การ 611 การจัดโต๊ะอาหารแบบบูเฟต์ 612 การจัดโต๊ะอาหารแบบค็อกเทล 613 การจัดโต๊ะอาหารแบบคาเฟ่เรีย 62 ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นพิธี การ 621 การจัดโต๊ะอาหารแบบบูเฟต์ 622 การจัดโต๊ะอาหารแบบค็อกเทล 623 การจัดโต๊ะอาหารแบบคาเฟ่เรีย	10	- สาธิตประกอบ การบรรยาย - แบ่งกลุ่มปฏิบัติ	1. เอกสาร ประกอบการสอน วิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม 2. Power Point	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 3

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	63 การบริการอาหารแบบไม่เป็นพิธีการ 631 การบริการอาหารแบบบุปเฟ่ต์ 632 การบริการอาหารแบบค็อกเทล 633 การบริการอาหารแบบคาเฟ่ที่เรีย 64 ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารแบบไม่เป็นพิธี การ 641 การบริการอาหารแบบบุปเฟ่ต์ 642 การบริการอาหารแบบค็อกเทล 643 การบริการอาหารแบบคาเฟ่ที่เรีย				
14	ทบทวน	5			
15	สอบภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5			
16	สอบปลายภาคการศึกษา	1			

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคเรียน	10 %
ด้านความรู้	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 1	4	10 %
	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 2	8	10 %
	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 3	13	10 %
ด้านทักษะทางปัญญา	การจัดร้านจำลอง(สอบปฏิบัติ) สอบปลายภาค	15	20%
		16	10 %
ด้านความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบ	การสังเกตการณ์ปฏิบัติงาน การเข้าร่วมกิจกรรม	ตลอดภาคเรียน	20 %
ด้านการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร	เพิ่มสะสมงาน	ตลอดภาคเรียน	10 %
ด้านการปฏิบัติงาน	การเตรียมความพร้อม รวมทั้งผลงานสำเร็จ ของการปฏิบัติงานและเพิ่มสะสมงาน	ตลอดภาคเรียน	30 %

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	<p>เอกสารและตำราหลัก จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. <u>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร โอเดียนสโตร์ 2557</p>
2	<p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ เกิดศิริ ทองศิริ. <u>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2554 ขวัญแก้ว วัชรโรทัย. <u>วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหารและเครื่องดื่มและเมนูอาหาร</u>. พิมพ์ครั้งที่ 8 กรุงเทพมหานคร บริษัทอัมรินทร์พรินต์ติ้งกรุ๊ปจำกัด 2555 ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. <u>การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2554 ชูติมา จักรจรัส. <u>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร ห้างหุ้นส่วนจำกัดจำกัด เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์ 2554 ประสงค์ แสงพยัพ . <u>การจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัทประชาชนจำกัด 2526 พิสมัย ประโชติการ . <u>งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัทซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด 2536 ศิวะ วสุนธราภิวณิช . <u>คู่มือการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัทสามัคคีสาร (ดอกหญ้า) จำกัด (มหาชน) 2537 ศรีสมร คงพันธุ์ . <u>คู่มือการจัดงานเลี้ยง</u> พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร อัมรินทร์การพิมพ์ 2532 สุโขทัยธรรมมาธิราช . มหาวิทยาลัย <u>การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร</u>. กรุงเทพมหานคร โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 2556 สุโขทัยธรรมมาธิราช . มหาวิทยาลัย <u>หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร</u>. กรุงเทพมหานคร โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 2555</p>
3	<p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ ชลธิชา บุนนาค. <u>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. พิมพ์ครั้งที่ 9 กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต 2551 มานิจ คุ่มแก้ววัน. <u>การจัดโต๊ะและการเสิร์ฟอาหาร</u>. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร ไทยวัฒนาพานิชย์ 2542 มานิจ คุ่มแก้ววัน. <u>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</u>. กรุงเทพมหานคร โอเดียนสโตร์ 2552 มานิจ คุ่มแก้ววัน. <u>การพับผ้าเช็ดมือและผ้าติดขอบโต๊ะอาหารแบบต่างๆ</u>. กรุงเทพมหานคร โอเดียนสโตร์ 2552 ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. <u>การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ</u>. กรุงเทพมหานคร โอเดียนสโตร์ 2551 สมิต สัจฉกร. <u>ศิลปะการให้บริการ</u>. พิมพ์ครั้งที่ 7 กรุงเทพมหานคร สายธาร 2556 Huste , Annemarie <u>Entertaing at Home</u> . Harry N. Aframs 1994 Wood , Martin leith 's <u>Guide To Setting up and running a Restaurant</u> : Merehrst , 1990</p>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มสะสมผลงาน - การจัดร้านจำลองและการศึกษาดูงานนอกสถานที่ของนักศึกษา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
2	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์
3	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาต่อไป - การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอน และการฝึกปฏิบัติ - ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันต่อสภาวะการเปลี่ยนแปลงของสถานประกอบการด้านอาหารและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป
4	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ของนักศึกษา รวมทั้งการตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม
5	<p>การดำเนินการทวนสอบและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ วิธี การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ที่ต้องปรับปรุง - ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน และพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง