รายละเอียดของรายวิชา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	**รหัสและชื่อวิชา** ๐๗-๕๑๒-๓๐๑ อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน (Food for Restaurant and Quick Service Restaurant)
๒	**จำนวนหน่วยกิต** ๓ หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)
๓	**หลักสูตรและประเภทของวิชา** คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาชีพบังคับ
๔	**อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน** อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
๕	**ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน** ภาคการศึกษาที่ ๑ / ชั้นปีที่ ๓
๖	**รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)** ไม่มี
๗	**รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)** ไม่มี
๘	**สถานที่เรียน** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๙	**วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** ๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๗

.....

.....

.....

☐ ผ่าน ☐ แก้ไข .....ประธาน
(นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

.....กรรมการ
(นางจุฑามาศ พีรพัชระ)

.....กรรมการ
(นายปรัชญา แพมงคล)

.....กรรมการ
(นายณนนท์ แดงสังวาลย์)

.....กรรมการ
(นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์)

อุตสาหกรรมการบริการอาหาร

15 ก.ค. 2557

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

๑	**จุดมุ่งหมายของรายวิชา** ๑.๑ มีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน ๑.๒ มีทักษะเกี่ยวกับอาหารภัตตาคาร และร้านอาหารแบบเร่งด่วน ๑.๓ มีทักษะเกี่ยวกับการเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในอาหารภัตตาคาร และร้านอาหารแบบเร่งด่วน ๑.๔ สามารถประยุกต์จัดอาหารทั้งภายในสถานที่ และภายนอกสถานที่ได้อย่างเหมาะสม ๑.๕ สามารถประเมินคุณภาพอาหารด้วยวิธีแบบต่างๆ
๒	**วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ ปรับปรุงรายวิชา** เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในหลักการ และตระหนักในการประกอบอาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารเร่งด่วน ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในยุคปัจจุบัน

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	**คำอธิบายรายวิชา** ประเภทของภัตตาคารและร้านอาหารเร่งด่วน การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร และร้านอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร การเตรียมเทคนิคการประกอบอาหารภายในและภายนอกสถานที่ การเก็บรักษาอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การจัดการอาหารสมัยใหม่ Types of restaurants and Quick Service Restaurants (QSR); food and beverage menu setting; tools and equipment setting; food preparation techniques for indoor and outdoor cooking; food storage; assessment of food quality; modern food management
๒	**จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	๖๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	๖๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา

๓	**จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล** สถานที่ให้คำปรึกษาฯ ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการ ชั้น ๕ อาคารเรือนปัญญา

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	**คุณธรรม จริยธรรม** **๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา** ๑.๑.๑ เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคล และศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย(๑) ๑.๒.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม(๒) ๑.๑.๓ มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม(๓) ๑.๑.๔ ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม(๔) **๑.๒. วิธีการสอน** ๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด ๑.๒.๒ เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับมหาวิทยาลัย ๑.๒.๓ สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม **๑.๓. วิธีการประเมินผล** ๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนละการส่งงานตรงเวลา ๑.๓.๒ พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๑.๓.๓ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ๑.๓.๔ นักศึกษาประเมินการแต่งกายของเพื่อนนักศึกษาในมหาวิทยาลัย
๒	**ความรู้** **๒.๑. ความรู้ที่ต้องได้รับ** ๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ(๑) ๒.๑.๒ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร(๒) ๒.๑.๓ สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชาและนอกสาขา(๔) **๒.๒. วิธีการสอน** ๒.๒.๑ ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒.๒.๒ มอบหมายให้ทำรายงานเรื่องอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง และนำเสนอหน้าชั้นเรียน ๒.๒.๓ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ๒.๒.๔ ฝึกการแก้ปัญหาจากการสร้างสถานการณ์จำลอง ๒.๒.๕ ให้นักศึกษาปฏิบัติการอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง โดยนำหลักการทางทฤษฎีมาประยุกต์ใช้
	๒.๓ วิธีการประเมินผล ๒.๓.๑ ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากผลงานและการปฏิบัติ ๒.๓.๒ การทดสอบย่อย ๒.๓.๓ พิจารณาจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย ๒.๓.๔ ประเมินจากผลการปฏิบัติงานอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง

๓	**ทักษะทางปัญญา** **๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา** ๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง(๑) ๓.๑.๒ สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา (๒) **๓.๒ วิธีการสอน** ๓.๒.๑ ให้นักศึกษาปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง ๓.๒.๒ มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์ ๓.๒.๓ การศึกษาค้นคว้า และรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน **๓.๓ วิธีการประเมินผล** ๓.๓.๑ ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง ๓.๓.๒ ประเมินผลงานที่มอบหมายอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ๓.๓.๓ ประเมินจากผลงานผล
๔	**ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** **๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา** ๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี(๑) ๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์(๒) ๔.๑.๓ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ(๔) **๔.๒ วิธีการสอน** ๔.๒.๑ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และการให้ความร่วมมือ ๔.๒.๒ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปรายและเสวนางานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า ๔.๒.๓ ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น **๔.๓ วิธีการประเมินผล** ๔.๓.๑ พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๔.๓.๒ ประเมินจากผลงานการอภิปรายและเสวนา ๔.๓.๓ ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะพร้อมบันทึกพฤติกรรมเป็นรายบุคคล
๕	**ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** **๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา** ๕.๑.๑ เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ(๑) ๕.๑.๒ สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน(๒) ๕.๑.๓ สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ(๔)

	๕.๒ วิธีการสอน ๕.๒.๑ ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข ๕.๒.๒ การใช้ศักย์ภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ๆ ได้รับมอบหมาย ๕.๒.๓ ส่งเสริมการค้นคว้า เรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้อื่นเข้าใจได้ถูกต้อง และให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล **๕.๓ วิธีการประเมินผล** ๕.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมนักศึกษา ด้านความมีเหตุผล และการบันทึกเป็นระยะ ๕.๓.๒ ประเมินจากผลงาน และการนะเสนอผลงาน
๖	**ทักษะด้านการปฏิบัติงาน**
	๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา ๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้(๑) ๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ(๒)
	๖.๒ วิธีการสอน ๖.๒.๑ สาธิตการปฏิบัติการอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง โดยอาจารย์ผู้สอน ๖.๒.๒ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต ๖.๒.๓ แสดงความชื่นชมในความสามารถและให้รางวัลแก่นักศึกษาที่มีผลงานการฝึกปฏิบัติดี ๖.๒.๔ ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ๖.๒.๕ อาจารย์ปฏิบัติตนเองเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา
	๖.๓ วิธีการประเมินผล ๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและจดบันทึก ๖.๓.๒ พิจารณาผลการปฏิบัติงาน รวมทั้งงานที่มอบหมาย ๖.๓.๓ สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกด้านเจตคติ ๖.๓.๔ ประเมินพฤติกรรมการสอนชั่วโมงปฏิบัติการโดยนักศึกษา

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	**แนะนำรายวิชา การเรียนการสอน** เกณฑ์การประเมินผล และการให้คะแนน ข้อตกลงในการเข้าเรียน **บทที่ ๑ ความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับภัตตาคาร และร้านอาหารเร่งด่วน** ๑.๑.สถานการณ์ในยุคปัจจุบัน ๑.๒.หลักการบริหารงานทั่วไป	๕	บรรยาย ซักถาม	power point	
๒	๑.๓.หลักการตลาด ๑.๔.การเงินและการบัญชี **ปฏิบัติการครั้งที่ ๑** การเขียนรายการอาหารสำหรับภัตตาคาร และร้านอาหารเร่งด่วน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	power point ตัวอย่างแบบแผนการตลาด	แบบฝึกหัด
๓	**บทที่ ๒ การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารเร่งด่วน** **๒.๑.** การจัดรายการอาหาร ๒.๑.๑.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดรายการอาหาร ๒.๑.๒. การวางแผนการจัดรายการอาหาร ๒.๑.๓. การควบคุมต้นทุนการจัดรายการอาหาร **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๒** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	power point ตัวอย่างแบบเล่มรายการอาหาร	แบบทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๔	๒.๒. การจัดเครื่องดื่ม ๒.๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ๒.๒.๒. การวางแผนการจัดเครื่องดื่ม ๒.๒.๓. การควบคุมต้นทุนในการเครื่องดื่ม **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๓** การจัดรายการเครื่องดื่มประเภทมีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ
๕	**บทที่ ๓ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับภัตตาคาร และร้านอาหารเร่งด่วน** ๓.๑. อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับงานบริการอาหาร ๓.๑.๑. หลักการเตรียมและจัด-ถืออุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับการบริการอาหาร ๓.๑.๒. การเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับการบริการอาหาร **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๔** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point ชุดอุปกรณ์สำหรับงานเลี้ยง	แบบทดสอบ
๖	๓.๒ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับงานครัว ๓.๒.๑. หลักการทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับงานครัว ๓.๒.๒. การเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับงานครัว **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๕** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point ชุดอุปกรณ์สำหรับงานครัว	แบบทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๗	**บทที่ ๔ วัตถุดิบสำหรับภัตตาคาร และร้านอาหารเร่งด่วน** ๔.๑. ประเภทของสด ๔.๑.๑. สัตว์บก **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๖** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ
๘	๔.๑.๒. สัตว์ปีก ๔.๑.๓. สัตว์น้ำ **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๗** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ		แบบทดสอบ
๙	๔.๒. ประเภทของแห้ง ๔.๑.๑. เครื่องปรุงรส ๔.๑.๒. เครื่องเทศ **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๘** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ		แบบทดสอบ
๑๐	**บทที่ ๕ การเก็บรักษาอาหารสำหรับภัตตาคาร และร้านอาหารเร่งด่วน** ๕.๑. การเตรียมอาหาร ๕.๑.๑. อาหารคาว ๕.๑.๒. อาหารหวาน ๕.๑.๓. อาหารว่าง ๕.๑.๔. ผลไม้ **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๙** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว และอาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทด สอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๑	๕.๒. ระหว่างการปรุงอาหาร ๕.๒.๑. อาหารคาว ๕.๒.๒. อาหารหวาน ๕.๒.๓. อาหารว่าง ๕.๒.๔. ผลไม้ **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๑๐** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว อาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ
๑๒	๕.๓. หลังการประกอบอาหาร ๕.๓.๑. อาหารคาว ๕.๓.๒. อาหารหวาน ๕.๓.๓. อาหารว่าง ๕.๓.๔. ผลไม้ **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๑๑** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว อาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ
๑๓	**บทที่ ๖ การประเมินคุณภาพอาหาร** ๖.๑. ลักษณะทางประสาทสัมผัส ๖.๒. พื้นฐานทางสรีรวิทยาของการรับรู้ ๖.๓. เงื่อนไขสำหรับการประเมิน ทางประสาทสัมผัส ๖.๔. การทดสอบทางประสาทสัมผัสประเภทการวิเคราะห์ ๖.๕. การทดสอบทางประสาทสัมผัสประเภทพรรณนารูปลักษณะ ๖.๖. การทดสอบความชอบหรือการยอมรับรวมของผู้บริโภค **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๑๒** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว อาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๔	**บทที่ ๗ การจัดการอาหารสมัยใหม่** ๗.๑. การส่งเสริมการขาย ๗.๒. การโฆษณา **ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ ๑๓** การจัดรายการอาหารประเภทอาหารคาว อาหารหวาน	๑ ๔	บรรยาย ซักถาม สาธิต ฝึกปฏิบัติ	power point	แบบทดสอบ
๑๕	**สอบปลายภาค**	๕	สอบปฏิบัติ	แบ่งกลุ่ม	แบบทดสอบ
๑๖	**สอบปลายภาค**		สอทฤษฎี		อัตนัยและปรนัย

๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑	ด้านคุณธรรมจริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปรายเสนอความคิดเห็น	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๒	ด้านความรู้	สอบปลายภาคการศึกษา	๑๖	๒๐ %
๓	ด้านทักษะทางปัญญา	แบบฝึกหัด สอบปลายภาคการศึกษา	๒ ๑๖	๒๐ %
๔	ด้านความสัมพันธ์ความรับผิดชอบ	การสังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๕	ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร	ความคิดสร้างสรรค์รูปแบบงาน การนำเสนองาน	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐ %
๖	ด้านทักษะพิสัย	แบบทดสอบประสาทสัมผัส ผลงานปฏิบัติ	๒-๑๕ ๑๕	๒๐ %

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	**เอกสารและตำราหลัก** ปรัชญา แพมงคล. ๒๕๕๑. **เอกสารประกอบการสอนอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง.** สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครนคร.
๒	**เอกสารและข้อมูลสำคัญ** ชลลดา มงคลวยิช. ๒๕๔๖. **การจัดการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง.** กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม. ฉลองศรี พิมลลสมพงศ์. ๒๕๕๐. **การจัดบริการอาหาร และเครื่องดื่ม.** พิมพ์ครั้งที่ ๕, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์. ดรุณี เอ็ดเวิร์ดส. ๒๕๔๕. **ระบบการผลิตอาหาร.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. นิธิยา รัตนาปานนท์ และดนัย บุณยเกียรติ. ๒๕๔๘. **การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.** พิมพ์ครั้งที่ ๕, กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. ๒๕๔๙. **อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร.** พิมพ์ครั้งที่ ๒, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. ปรีชา แดงโรจน์. ๒๕๔๙. **พจนานุกรมอาหาร และเครื่องดื่ม.** พิมพ์ครั้งที่ ๑๒, กรุงเทพฯ: บริษัท เอส.อาร์.พริ้นติ้ง แมสโปรดักส์ จำกัด. อบเชย วงศ์ทอง และขนิษฐา พูนผลกุล. ๒๕๕๐. **หลักการประกอบอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ ๓, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๓	**เอกสารและข้อมูลแนะนำ** -

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	**กลยุทธการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา** การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้ ๑.๑ การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน ๑.๒ แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา ๑.๓ ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
๒	**กลยุทธ์การประเมินการสอน** ๒.๑ การเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้ ๒.๒ การสังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน ๒.๓ ผลการเรียนของนักศึกษา ๒.๔ การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้

๓	**การปรับปรุงการสอน** หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้ ๓.๑ ประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยหรือบริษัทเอกชน ๓.๒ สัมมนาการจัดการเรียนการสอน ๓.๓ การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
๔	**การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา** ระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้ ๔.๑ การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มิใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร ๔.๒ ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม
๕	**การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา** จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้ ๕.๑ ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ ๕.๒ เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ