

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3573309 ธุรกิจอาหารและงานครัวในพื้นที่อาหารนานาชาติ
- จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ (กลุ่มวิชาการโรงแรม)
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อ. ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 ภาคเรียน 2556/ ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
- สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัย
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 พฤษภาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อรู้และเข้าใจในเหตุผลและกระบวนการผลิตในการเลือก ทำและบริโภคอาหารในพื้นที่ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในบริบททางวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - เพื่อให้ศึกษาถึงความหมาย ลักษณะ หน้าที่ และความแตกต่างของศาสตร์และศิลปะในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ในบริบทที่เป็นธุรกิจและมีความสัมพันธ์เชิงสังคมวัฒนธรรมเป็นปัจจัยระหว่างผู้เป็นฝ่ายต้อนรับและผู้มาเยือน
 - เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้ด้าน "รสนิยม" การบริโภคในยุคสมัยต่างๆ ตระหนักในเรื่องของ อัตลักษณ์ และสัญลักษณ์ ในด้านกระบวนการผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์บริการ ตลอดจนการจัดตกแต่งสถานที่ ที่บูรณาการกระบวนการสร้างความพึงพอใจไว้ด้วยกัน
 - เรียนรู้ถึงหน้าที่ ความรับผิดชอบ จุดเสี่ยง และความสัมพันธ์ระหว่างกันของทั้งฝ่ายงานบริการและงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

3. นักศึกษาตระหนักรู้ถึงความเป็นพลวัตของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิเคราะห์ และสร้างชุดความคิดด้านอาหารและเครื่องดื่มอย่างสร้างสรรค์ แข่งขันได้ รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค วัฒนธรรม-สังคม และธรรมชาติ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการจัดการ บริหาร รูปแบบการให้บริการในธุรกิจร้านอาหาร ภัตตาคาร บริษัทจัดเลี้ยง และอาหารสายการบิน ระบบการจัดการ ลักษณะความต้องการของลูกค้า วิธีการ เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดการงานครัว ระบบสุขาภิบาล และการควบคุมคุณภาพการจัดการภัตตาคาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30	-	30	5

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
ไม่ระบุ

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความซื่อสัตย์ ความมีวินัย

1.2 วิธีการสอน

บรรยายและมอบหมายงาน

1.3 วิธีการประเมินผล

ข้อสอบและจำนวนงานที่ส่งครบตามที่กำหนด ตรงเวลา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ความรู้ด้านค่านิยม การทำงานและการสื่อสารตามกระบวนการด้านศาสตร์และศิลปะอาหารและวัฒนธรรม-สังคมเชิงธุรกิจบริการ ที่มุ่งเน้นปฏิสัมพันธ์ของผู้เป็นฝ่ายต้อนรับกับผู้มาเยือนในธุรกิจโรงแรม

2.2 วิธีการสอน

บรรยาย บทบาทสมมติ และมอบหมายรายงาน

2.3 วิธีการประเมินผล

ข้อสอบ และการตอบคำถามหลังการรายงานหน้าชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

การวิเคราะห์ปัญหา และจัดการปัญหาอย่างเป็นระบบ

3.2 วิธีการสอน

การตั้งคำถามเชิงกรณีศึกษาและมอบหมายรายงาน

3.3 วิธีการประเมินผล

การตอบคำถาม นำเสนอความคิด ทำรายงานอย่างครบถ้วน และครอบคลุม ชัดเจน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

การทำงานเป็นกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

บทบาทสมมติ และการมอบหมายรายงาน

4.3 วิธีการประเมินผล

เนื้อหารายงานครบถ้วน ส่งตรงเวลา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ความสามารถในการสืบค้นแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

5.2 วิธีการสอน

การมอบหมายรายงาน

5.3 วิธีการประเมินผล

เนื้อหารายงานครบถ้วน ภาพประกอบถูกต้องสอดคล้องกับเนื้อหา และอ้างอิงแหล่งที่มาอย่าง

ถูกต้อง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การ สอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนวการสอน / หน้าที่ กระบวนการ ค่านิยมของ อาหารและเครื่องดื่มใน พื้นที่ต่างๆ/ ความหมาย ของศาสตร์และศิลปะของ อาหารและเครื่องดื่ม/ “รสนิยม” ด้านอาหาร การ บริการ บรรยากาศและ สถานที่/	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ
2	กระบวนการส่งมอบการ บริการด้านอาหารและ	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ

	เครื่องดื่มในพื้นที่ธุรกิจ บริการอาหารและ เครื่องดื่มนานาชาติเน้นที่ พื้นที่ธุรกิจโรงแรม (host and guest relation)/ การสร้างประทับใจ/ ความยั่งยืน การแข่งขัน ความรับผิดชอบต่อ วัฒนธรรม-สังคม			
3 - 16	การเรียนการสอนแบบ บูรณาการในโครงการความ ร่วมมือ MOU	4	ฝึกประสบการณ์กับโรงแรม ในความร่วมมือ	อ.แขนงธุรกิจ การโรงแรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการ ประเมิน	สัดส่วนที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	ความรู้ด้านค่านิยม การ ทำงานและการสื่อสารตาม กระบวนการด้านศาสตร์ และศิลปะอาหารและ วัฒนธรรม-สังคมเชิงธุรกิจ บริการ ที่มุ่งเน้น ปฏิสัมพันธ์ของผู้เป็นฝ่าย ต้อนรับกับผู้มาเยือน	การตอบ คำถาม การทดสอบ ท้าย บทเรียน	2	20
2	ความมีวินัย ใฝ่กว้างใจได้	การแต่งกาย รายงานการ ฝึกงาน	1-16	10
3	การฝึกงานกับโรงแรมใน ความร่วมมือ			30
4		สอบปลาย ภาค		20

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พิสิทธิ์ ชงพุดชา (2553). เอกสารประกอบการสอนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

www.google.co.th/search?q=food+and+society

www.google.co.th/search?hl=th&q=food+anthropology

www.foodedsoc.org

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลาธิรักษ์ (2542). แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: วรณรักษ์. กระทรวงศึกษาธิการ. (2538). *การวัฒนธรรม กระบวนการบริหารและจัดการวัฒนธรรม*.

กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะรัฐศาสตร์, ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา. (2544). *สังคมและวัฒนธรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2545). *ครัวไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2542). *รู้ที่มา อาหารอร่อย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

ประเวศ วะสี. (2547). *การพัฒนาต้องเอาวัฒนธรรมเป็นตัวตั้ง*. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงวัฒนธรรม, สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กองทุนส่งเสริมงานวัฒนธรรม.

ประหยัด สายวิเชียร. (2546). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พจน์ สัจจะ. (2540). *โลกวัฒนธรรมของอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

สัจใจ พูลทรัพย์. (บรรณาธิกา). (2544). *อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

สถาบันพิพิธภัณฑการเรียนรู้แห่งชาติ. (2548). *ชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติ*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.

อมรา พงศาพิชญ์. (2543). *ความหลากหลายทางวัฒนธรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การทดสอบ กลางภาค ปลายภาค กรณีศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา

