

แผนการเรียนการสอน (มคอ.3)

---

3573119

อาหารเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบิน

รายละเอียดของวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
3573119 อาหารเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบิน
2. จำนวนหน่วยกิต  
3 หน่วยกิต (3-0-6)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
เป็นรายวิชาเลือกในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
1 เมษายน 2556

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
  1. สามารถรู้และเข้าใจถึงชนิดของเครื่องดื่มต่างๆที่บริการบนเครื่องบิน
  2. สามารถเลือกชนิดของเครื่องดื่มให้เหมาะกับรสชาติของอาหารได้
  3. สามารถนำความรู้ที่เรียนมาไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา  
เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจที่ทันสมัยต่อโลกยุคปัจจุบันในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้บนเครื่องบิน

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม หลักการขั้นตอนเกี่ยวกับการจัดการรายการอาหาร การผสมเครื่องดื่ม รูปแบบและทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงโอกาสต่างๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	3 ชั่วโมง/สัปดาห์

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนกำหนดวันและเวลาในการให้คำปรึกษาด้านวิชาการแก่ผู้เรียนสัปดาห์ละ 3 ชั่วโมง โดยมีการแจ้งให้ผู้เรียนทราบในห้องเรียน

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม และจริยธรรมตามคุณสมบัติ ดังนี้

- ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาชีพ
- มีความรับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา
- สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

##### 1.2 วิธีการสอน

จัดการเรียนการสอนโดยการใช้ power point และการทำงานเป็นกลุ่ม

##### 1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจาก

- พฤติกรรมของนักศึกษาในการเรียน และการส่งงาน
- การทำงานกลุ่ม
- การนำเสนอรายงานของนักศึกษาภายในห้อง

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- สามารถรู้และเข้าใจถึงชนิดของเครื่องดื่มต่างๆที่ให้บริการบนเครื่องบิน
- สามารถเลือกชนิดของเครื่องดื่มให้เหมาะกับรสชาติของอาหารได้
- สามารถนำความรู้ที่เรียนมาไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้

### 2.2 วิธีการสอน

- บรรยายอธิบายเนื้อหา
- ให้นักศึกษาเรียนรู้ในห้อง Mock-up เพื่อให้เห็นผลิตภัณฑ์จริงในห้องครัวบนเครื่องบิน
- มอบหมายงานกลุ่ม ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง นำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมในชั้นเรียนและการแสดงความคิดเห็น
- การทดสอบย่อย
- การนำเสนองาน
- สอบกลางภาค สอบปลายภาค

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- การนำความรู้ด้านอาหารและเครื่องดื่มไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมบริการได้
- การแยกแยะชนิดและที่มาของเครื่องดื่มต่างได้

### 3.2 วิธีการสอน

- การอธิบาย
- การฝึกทักษะด้านต่างๆโดยใช้สถานการณ์สมมติ
- กรมมอบหมายงาน นำเสนอและ อภิปรายกลุ่ม

### 3.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนในชั้นเรียน
- ประเมินจากการสื่อสารในสถานการณ์สมมติ
- ประเมินการนำเสนองาน
- สอบกลางภาคและปลายภาค

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนและผู้สอน
- มีภาวะความเป็นผู้นำผู้ตามและสามารถทำงานเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้

## 4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรม มอบหมายงานรายกลุ่ม และรายบุคคล ส่งเสริมให้ค้นคว้าด้วยตนเอง

## 4.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม
- ติดตามความก้าวหน้าของการทำงาน
- การนำเสนอรายงาน

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- ทักษะทักษะในการสืบค้นข้อมูลทางระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ทักษะการใช้สื่อเทคโนโลยีในการนำเสนองาน
- ทักษะในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน และการนำเสนองาน

## 5.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- มอบหมายให้นำเสนองานในชั้นเรียนโดยใช้สื่อเทคโนโลยีที่เหมาะสม

## 5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการจัดทำรายงาน และการนำเสนอ

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อ การสอน	ผู้สอน
1	- อธิบายแนวการสอน วิธีการเรียนการสอน และการประเมินผล	3			- อ.นิพนธ์ ระวียัน
2	- คำศัพท์เฉพาะทาง และ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุง อาหาร	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ สอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
3	- Starter หรืออาหารจาน แรก	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ	- อ.นิพนธ์ ระวียัน

	- เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย			สอน - PowerPoint	
4	- ชนิดของอาหารจานหลัก - ชนิดของอาหารหวาน	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
5	- การกำหนดเมนูอาหาร - การจัดรายการอาหาร - การหมุนเวียนรายการอาหาร	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
6	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไวน์และวิธีการปลุกองุ่น	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
7	- ขั้นตอนการผลิตแชมเปญ	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
8	- ขั้นตอนการผลิตสปาคกริ่งไวน์ในถังใหญ่	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
9	สอบกลางภาค				
10	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์ และ ประเภทของไวน์	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
11	- การดื่มไวน์กับประเภทอาหารต่างๆ	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการสอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน

12	- กระบวนการผลิต Spirit, beer และ สาเก	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ สอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
13	- วิธีการคัดเลือกไวน์ของ สายการบิน - cocktail	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ สอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
14	- caviar, ตับห่าน และ เนยแข็ง - ลักษณะเฉพาะของการ กำหนด โภชนาการของ อาหาร(special meal)	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ สอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
15	- อาหารทางศาสนาและ มังสวิรัต	3	- บรรยาย	- เอกสาร - ประกอบการ สอน - PowerPoint	- อ.นิพนธ์ ระวียัน
สอบ ปลาย ภาค	สัปดาห์ที่ 16 ผู้สอนสอบ				

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1, 1.2 3.1, 3.4 4.1, 4.2	การมีส่วนร่วมกิจกรรมในชั้น เรียน สนทนาตามสถานการณ์ที่ กำหนด และแบบทดสอบย่อย	ตลอดภาคเรียน	30%
2	1.1, 1.2 2.1 3.1	การนำเสนอรายงาน	16	10%
3	2.1, 2.2 3.1, 3.4	สอบกลางภาค	9	30%
	2.1, 2.2 3.1, 3.4	สอบปลายภาค	17	30%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชา ภาษาฝรั่งเศสธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

1. Food and beverage
2. IATA
3. Food and Beverage Management. - สืบพงศ์ หงษ์ภักดี

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. เว็บไซต์ <http://www.iata.com>
2. เว็บไซต์ <http://www.skytrax.com>

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ จัดทำโดย

- การสนทนาระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนและสังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

มีการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน โดยใช้ผลการเรียนและการทวนสอบผลประเมินการเรียนรูู้

### 3. การปรับปรุงการสอน

นำที่ได้จากการประเมินการสอนในข้อ 2 มาปรับปรุงการสอนโดยสัมมนาการจัดการเรียนการสอน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ระหว่างการเรียนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้รายวิชา โดยสอบถามนักศึกษา พิจารณาจากผลการทดสอบ
- ตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน และเกณฑ์การตัดสินผลการเรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลที่ได้จากการทำแบบประเมินมาใช้ปรับปรุงแผนการสอนนำผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา มาเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนทุกปี