

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คณะ / ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

3572312 สุนทรียภาพในพื้นที่บริการในธุรกิจโรงแรม

2. จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมง

3 (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทรายวิชา

ธุรกิจโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์วรรณพรรณ ริมผดี ตอนเรียน A1

อาจารย์จุฑามาส ชูทัพ ตอนเรียน B1

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการเรียนที่ 1 ชั้นปีที่ 2 ปีการศึกษา 2560

6. รายวิชาที่เรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

มิถุนายน 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

วิชานี้มุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะและวัฒนธรรม รวมไปถึงความหมาย สัญลักษณ์และเทรนด์ (แนวโน้มร่วมสมัย) ศิลปะที่จะใช้ในการในการสร้างสุนทรียภาพในด้านต่างๆเพื่องานในพื้นที่บริการในธุรกิจโรงแรม พร้อมกับให้นักศึกษามีจินตนาการและสร้างสรรค์ศิลปะในแขนงต่างๆที่เกี่ยวกับสุนทรียภาพในพื้นที่บริการในธุรกิจโรงแรม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในด้านทฤษฎีในงานศิลปะสุนทรียภาพในแขนงต่างๆ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และมีความรู้เกี่ยวกับงานสุนทรียภาพแขนงต่างๆภายในพื้นที่บริการในธุรกิจโรงแรม
3. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงงานศิลปะและสร้างสรรค์งานศิลปะและการจัดพื้นที่บริการที่สามารถสร้างสุนทรียภาพในด้านต่างๆในบริเวณโรงแรม
4. เพื่อให้ผู้เรียนที่ผ่านการประเมินรายวิชา มีความรู้ความเข้าใจในงานศิลปะ เพื่อให้เข้าใจในงานสุนทรียภาพในงานโรงแรม เพื่องานวิชาชีพในอนาคต

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาศิลปะและกระแสทางวัฒนธรรม ความหมายและสัญลักษณ์ทางการสร้างสุนทรียภาพเพื่องานโรงแรม ศึกษาพื้นที่บริการตามหน่วยงานและศิลปะที่ถือเป็นจุดขายนั้น

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายและปฏิบัติ	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
ทฤษฎี 30 (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์) ปฏิบัติ 30 (2 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	เฉพาะรายบุคคลที่ ต้องการให้สอน	-	75 (5 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

ทุกวันจันทร์ อาคาร 32 ห้อง 207 ช่วงเวลา 8.00-12.00 น. และผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ เช่น E-mail หรือ Social network เช่น Facebook , Line เป็นต้น

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

- มีความรับผิดชอบในหน้าที่โดยให้ความร่วมมือและสามารถร่วมทำงานกับเพื่อนได้เป็นอย่างดี สามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีการสอน

- กำหนดให้นักศึกษาเข้าฝึกงานกับหน่วยงานจริง การบรรยายของคณาจารย์ภายในชั้นเรียน กรณีศึกษา ตอบข้อซักถาม

- เชิญวิทยากรที่มีความชำนาญหลากหลายมาบรรยายพิเศษ

2.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินนักศึกษาก่อนเข้าฝึกงาน และหลังฝึกงานแยกเป็นด้านคือ ผลการปฏิบัติงาน ด้านบุคลิกภาพ ด้านทัศนคติและจิตบริการ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ ภาคนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

- ส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะอาชีพในสถานประกอบการจริง

3.3 วิธีการประเมินผล

- แบบประเมินจากการฝึกทักษะอาชีพ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

- จัดโครงการความร่วมมือกับโรงแรมภายนอก และส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะในรายวิชาปฏิบัติ

4.3 วิธีการประเมินผล

- แบบประเมินจากหน่วยงานที่นักศึกษาออกฝึกงาน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 วิธีการสอน

- จัดให้มีการรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากการรายงาน การนำเสนอผลงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/สื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำการเรียนในรายวิชา เกณฑ์การให้คะแนน - ความเป็นมาของสุนทรียศิลป์และสุนทรียภาพ - ทฤษฎีศิลปะเบื้องต้น	6	บรรยายอภิปรายและแสดงตัวอย่าง -สื่อ Power point	อ. วรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ
2	- ทฤษฎีสีและองค์ประกอบศิลป์ - สุนทรียภาพเบื้องต้น - สุนทรียภาพในด้านการเห็นและการได้ยินในพื้นที่บริการในโรงแรม	6	บรรยายอภิปรายและแสดงตัวอย่างและให้นักศึกษาทำการทดสอบโดยการสุ่มเรียกตอบและฝึกบทสนทนาที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่สอน	อ. วรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ

3	<ul style="list-style-type: none"> - ทฤษฎีการออกแบบโรงแรมและการวางผังโรงแรม - ทฤษฎีการออกแบบโรงแรมและการวางผังโรงแรม - แนวโน้มของศิลปะของโลกและประเทศไทย (Trends) 	6	บรรยายอภิปรายและแสดงตัวอย่างและให้นักศึกษาทำการทดสอบโดยการสุ่มเรียกตอบและฝึกบทสนทนาที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่สอน	อ. วรรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ
4	การปฐมนิเทศก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ (MoU)	4	บรรยาย ชี้แจงข้อตกลง	อ. วรรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ (MoU)	360	ทดสอบ (ภาคปฏิบัติ)	อ. วรรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ
14-15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	8	-นำเสนอรายงาน -สรุปเล่ม -ส่งสมุดบันทึกไดอารี่	อ. วรรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ
16	สอบปลายภาค	4	ทดสอบข้อสอบปลายภาค	อ. วรรณพรรณ ริมผดี อ. จุฑามาส ชูทัพ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.3	ความสม่ำเสมอในการเข้าเรียน	1-15	10%
2.	2.1, 2.2, 3.2, 5.4	งานในชั้นเรียน	1-15	30%
3	2.1, 2.2, 3.2, 5.4	งานที่มอบหมายและการนำเสนอ	14-15	20%
4	2.1, 2.2, 3.2, 5.4	สอบปลายภาค	16	40%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารตำราหลัก

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, 2549, อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร พิมพ์ครั้งที่ 2, โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ

- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์, 2554, การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม พิมพ์ครั้งที่ 7, สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	90-100	4.00
B+	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C+	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D+	55-59	1.50
D	50-54	1.00
F	0-49	0.00

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การฝึกพูดและฝึกปฏิบัติ การสอบย่อย ปลายภาค

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลที่ได้รับจากการสอนเทอมปัจจุบันไปปรับปรุงพัฒนาประสิทธิผลของรายวิชาในภาคเรียนต่อไป