

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5074313

การวางแผนรายการอาหาร  
Menu Planning

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	4
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	4
	2. จำนวนหน่วยกิต	4
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	4
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	4
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	4
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	4
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	4
	8. สถานที่เรียน	4
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวด 2	<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	5
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	5
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	5
หมวด 3	<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	5
	1. คำอธิบายรายวิชา	5
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	6
หมวด 4	<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	6
	1. คุณธรรม จริยธรรม	6
	2. ความรู้	7
	3. ทักษะทางปัญญา	7
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	8
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	9
หมวด 5	<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	10
	1. แผนการสอน	10
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	19
หมวด 6	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	22
	1. เอกสารและตำราหลัก	22
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	22
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	23

## สารบัญ (ต่อ)

หมวด		หน้า
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	23
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	23
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	23
	3. การปรับปรุงการสอน	23
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	23
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	24

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
5074313 การวางแผนรายการอาหาร (Menu Planning)
- จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หมวดวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง  
อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย
  - อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง  
โทรศัพท์มือถือ 081-9743223 E-mail : [beebyteach\\_49@hotmail.com](mailto:beebyteach_49@hotmail.com)
  - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล นันทรักษ์  
โทรศัพท์มือถือ 099-4049665 E-mail : [monnanta@hotmail.com](mailto:monnanta@hotmail.com)
  - อาจารย์ธนิกานต์ นั้ววันดี  
โทรศัพท์มือถือ 098-6263961 E-mail : [tanikan\\_n@hotmail.com](mailto:tanikan_n@hotmail.com)
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1/2561 ชั้นปีที่ 4
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
ศูนย์ในมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
1 สิงหาคม พ.ศ. 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบอกความสำคัญและหลักการของการออกแบบและพัฒนารายการอาหาร หลักการและขั้นตอนกระบวนการพัฒนารายการอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับโอกาสและฤดูกาล ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบแนวคิดการบริการ และสามารถจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยงได้อย่างเหมาะสม

1.2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบอกหลักการกำหนดสูตร การเขียนวิธีการปรุงประกอบ การจัดตกแต่งอาหาร รวมถึงรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสมกับงานจัดเลี้ยงได้

1.3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถออกแบบและจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยงแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม

1.4 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบอกกระบวนการควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการได้

1.5 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประเมินผลต้นทุนในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มได้

1.6 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมโดยมีกระบวนการใช้ความคิดสร้างสรรค์และการแก้ปัญหา

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาได้ฝึกฝนกระบวนการคิดและมีทักษะการวางแผนรายการอาหารมากขึ้น ผู้สอนจึงทำการปรับปรุงรายวิชา โดยกำหนดกิจกรรมให้มีการนำเสนอผลงานการวางแผนรายการอาหารตามวาระโอกาส มีการจัดให้บริการอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดชุดรายการสำหรับอาหารแบบไทย การจัดชุดรายการอาหารแบบยุโรป/นานาชาติ การจัดชุดรายการอาหารแบบอาหารเบรคและ/หรืออาหารกล่อง ฯลฯ เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาได้มีการนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้มาปรับประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง รวมถึงมีการปรับเนื้อหาวิชาในเอกสารประกอบการสอน และเทคนิคการสอนให้มีความเหมาะสมและความสมบูรณ์ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์จริงในปัจจุบันยิ่งขึ้น

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของการออกแบบและพัฒนารายการอาหาร หลักการและขั้นตอนกระบวนการพัฒนารายการอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับโอกาสและฤดูกาล ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบแนวคิดการบริการ การกำหนดสูตร การเขียนวิธีการปรุงประกอบ การจัดตกแต่งอาหาร รวมถึงรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การควบคุมและประเมินผลต้นทุนในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง การควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ นำหลักการมาประยุกต์จัดทำเป็นรูปเล่มรายการอาหาร การกำหนดต้นทุน และการกำหนดราคา ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟอาหารตามหลักการที่ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร และการนำเสนอในรูปแบบการบริการจริงเป็นรายกลุ่ม

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณีพิเศษเฉพาะราย	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/ รายกลุ่มในช่วงเวลาก่อนและหลังชั่วโมงของการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ หรือสามารถขอรับคำปรึกษาในช่วงเวลานอกเวลาการเรียนการสอน โดยสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนผ่านช่องทางอีเมลล์ และทางหมายเลขโทรศัพท์ตามแจ้งในรายชื่อผู้สอน และประกาศให้ทราบโดยทั่วกันในชั้นเรียน

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-5))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2))
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (TQF 2.1.1 (3))
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4))
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))

#### 1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยใช้วิธีการอภิปรายร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา
- 2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน โดยยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมในความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียนการสอน เพื่อได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการวางแผนรายการอาหารที่เกี่ยวข้องและมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

#### 1.3 การประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) อาจารย์สังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของการวางแผนรายการอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1, 4))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2))

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))

### 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิต ประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการการวางแผนรายการอาหารในสถานการณ์จริงหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหา/ข้อซักถาม/ข้อสงสัย หรือการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันของผู้สอนและนักศึกษา

### 2.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้นมาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1-3))

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.3.1 (1))

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2))

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))

### 3.2 วิธีการสอน

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักศึกษาได้มีการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และฝึกปฏิบัติตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) โดยสามารถนำไปบูรณาการปรับประยุกต์ใช้ร่วมกับรายวิชาและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวางแผนรายการอาหาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

### 3.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาก็ที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1, 3, 5))

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1))

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ (TQF 2.4.1 (3))

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))

### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยมีการจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นส่วนๆ และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี



3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 การประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (1-2))

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2))

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))

#### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Excel และโปรแกรมอื่นๆมาใช้ประโยชน์ในการวางแผนรายการอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และราคาขาย

#### 5.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1. แนะนำรายวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน 2. อธิบายความสำคัญของการออกแบบและพัฒนารายการอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบแนวคิดการบริการ	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและจริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> <li>● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</li> <li>● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน</li> </ul> - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์
2	- หลักการและขั้นตอนกระบวนการพัฒนารายการอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับโอกาสและฤดูกาล	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย - กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการทำงานเป็นทีมในการพัฒนารายการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง โดยมอบหมายให้ศ.จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบและจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</li> </ul>	
3	<p>การกำหนดสูตร การเขียนวิธีการปรุงประกอบ</p>	4	<p>บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และ อุปกรณ์มาตรฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรณีศึกษาตัวอย่าง</li> <li>- กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มในการกำหนดตำรับการเขียนวิธีการปรุงประกอบอาหารตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง</li> <li>- สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</li> </ul>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกันต์
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดต้นทุน และการกำหนดราคา</li> <li>- การควบคุมและประเมินผลต้นทุนในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- การจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>	4	<p>บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และ อุปกรณ์มาตรฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายประกอบการสาธิตให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศ และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Excel และโปรแกรมอื่น ๆ มาใช้ประโยชน์ในการวางแผนรายการอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณ</li> </ul>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกันต์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>- กิจกรรมฝึกฝนทักษะทางปัญญา และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม โดยในแต่ละกลุ่มมีการสลับหมุนเวียน จัดแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบในการกำหนดต้นทุนและการกำหนดราคา การควบคุมและประเมินผลต้นทุน รายการอาหารตามกิจกรรมที่กำหนด เพื่อให้ให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง</p> <p>- สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</p>	
5	<p>- การจัดตกแต่งอาหาร รวมถึงรูปแบบการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม</p> <p>- การควบคุมคุณภาพอาหาร และการบริการ</p>	4	<p>บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย</p> <p>- กิจกรรมฝึกฝนระดมความคิด แต่ละกลุ่มในการจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การควบคุมคุณภาพอาหาร และการบริการที่เหมาะสม ตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้ให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง</p> <p>- สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</p>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกันต์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6	- นำหลักการมาประยุกต์ จัดทำเป็นรูปเล่มรายการ อาหาร	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และ อุปกรณ์ มาตรฐาน - มอบหมายกิจกรรมใบงานโดย การระดมความคิดในการวางแผน และออกแบบรายการอาหาร (Menu Planning) ตามกิจกรรม ที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิด การศึกษาค้นหาความรู้คู่การ ปฏิบัติจริงพร้อมจัดทำรูปเล่ม รายการอาหารเพื่อนำเสนอ รายงานหน้าชั้นเรียนเป็นรายกลุ่ม - การอภิปรายร่วมกันระหว่าง ผู้สอนและนักศึกษา	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกานต์
7	นำเสนอรายงานกิจกรรมใบ งานหน้าชั้นเรียน	4	-นำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน เป็นรายกลุ่ม : กิจกรรมใบงาน กระบวนการ ขั้นตอนการพัฒนา วางแผนและออกแบบรายการ อาหาร พร้อมจัดทำรูปเล่ม รายการอาหารตามที่กำหนด โดย มีการสลับหมุนเวียนหน้าที่และ ความรับผิดชอบในการนำเสนอ ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝน ความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อน ร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่าง ผู้สอนและนักศึกษา	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกานต์
8	นำเสนอรายงานกิจกรรมใบ งานหน้าชั้นเรียน(ต่อ)	4	-นำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน เป็นรายกลุ่ม : กิจกรรมใบงาน กระบวนการ ขั้นตอนการพัฒนา วางแผนและออกแบบรายการ อาหาร พร้อมจัดทำรูปเล่ม รายการอาหารตามที่กำหนด โดย มีการสลับหมุนเวียนหน้าที่และ	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกานต์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>ความรับผิดชอบในการนำเสนอ ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝนความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อนร่วมชั้นเรียน</p> <p>-การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</p>	
9	<p>ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารตามหลักการที่ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร และการประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ</p> <p>: งานแต่งงาน</p>	4	<p>- ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟอาหารตามขั้นตอนกระบวนการวางแผนให้เหมาะสมกับวาระโอกาส โดยเป็นการนำความรู้ความเข้าใจ และหลักการด้านการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารที่ได้จากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีมาปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆตามหัวข้อที่กำหนด</p> <p>- นศ.แต่ละกลุ่มจะต้องนำเสนอผลงานด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Power point หรือเทคโนโลยีสารสนเทศอื่นๆประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน พร้อมจัดทำรูปเล่มรายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ถัดไป</p>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์
10	<p>ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารตามหลักการที่ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร และการประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ</p> <p>: งานวันเกิด</p>	4	<p>- นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายในสัปดาห์ก่อนหน้าด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Power point หรือเทคโนโลยีสารสนเทศอื่นๆประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน พร้อมจัดส่งรูปเล่มรายงานเพื่อให้ผู้สอนทำการตรวจประเมินผลและให้คะแนนผลงาน</p> <p>- ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟ</p>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>อาหารตามขั้นตอนกระบวนการวางแผนให้เหมาะสมกับวาระโอกาส โดยเป็นการนำความรู้ความเข้าใจ และหลักการด้านการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารที่ได้จากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีมาปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆตามหัวข้อที่กำหนด</p> <p>- นศ.แต่ละกลุ่มระดมความคิดและจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มเพื่อจัดทำรูปเล่มรายงานและสื่อที่ใช้ประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ถัดไป</p>	
11	ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารตามหลักการที่ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร และการประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ : งานเกษียณอายุ	4	<p>- นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายในสัปดาห์ก่อนหน้าด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Power point หรือเทคโนโลยีสารสนเทศอื่นๆประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน พร้อมจัดส่งรูปเล่มรายงานเพื่อให้ผู้สอนทำการตรวจประเมินผลและให้คะแนนผลงาน</p> <p>- ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟอาหารตามขั้นตอนกระบวนการวางแผนให้เหมาะสมกับวาระโอกาส โดยเป็นการนำความรู้ความเข้าใจ และหลักการด้านการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารที่ได้จากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีมาปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆตามหัวข้อที่กำหนด</p> <p>- นศ.แต่ละกลุ่มระดมความคิด</p>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิกันต์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			และ จัด แบ่ง หน้าที่ ความ รับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มเพื่อ จัดทำรูปเล่มรายงานและสื่อที่ใช้ ประกอบการนำเสนอหน้าชั้น เรียนในสัปดาห์ถัดไป	
12	ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและ วางแผนรายการอาหารตาม หลักการที่ศึกษาค้นคว้าจาก เอกสาร และการประยุกต์ใช้ ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ : งานแสดงความยินดี	4	- นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนอผลงาน ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายใน สัปดาห์ก่อนหน้าด้วยโปรแกรม คอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Power point หรือเทคโนโลยีสารสนเทศ อื่นๆประกอบการนำเสนอหน้า ชั้นเรียน พร้อมจัดส่งรูปเล่ม รายงานเพื่อให้ผู้สอนทำการตรวจ ประเมินผลและให้คะแนนผลงาน - ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟ อาหารตามขั้นตอนกระบวนการ วางแผนให้เหมาะสมกับวาระ โอกาส โดยเป็นการนำความรู้ ความเข้าใจ และหลักการด้าน การพัฒนาและวางแผนรายการ อาหารที่ได้จากการเรียนรู้ ภาคทฤษฎีมาปรับประยุกต์ใช้ให้ เหมาะสมกับโอกาสต่างๆตาม หัวข้อที่กำหนด - นศ.แต่ละกลุ่มระดมความคิด และ จัด แบ่ง หน้าที่ ความ รับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มเพื่อ จัดทำรูปเล่มรายงานและสื่อที่ใช้ ประกอบการนำเสนอหน้าชั้น เรียนในสัปดาห์ถัดไป	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์
13	ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและ วางแผนรายการอาหารตาม หลักการที่ศึกษาค้นคว้าจาก เอกสาร และการประยุกต์ใช้ ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ	4	- นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนอผลงาน ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายใน สัปดาห์ก่อนหน้าด้วยโปรแกรม คอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Power point หรือเทคโนโลยีสารสนเทศ	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	: งานทำบุญ		<p>อื่นๆประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน พร้อมจัดส่งรูปเล่มรายงานเพื่อให้ผู้สอนทำการตรวจประเมินผลและให้คะแนนผลงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝึกปฏิบัติปรุงและจัดเสิร์ฟอาหารตามขั้นตอนกระบวนการวางแผนให้เหมาะสมกับวาระโอกาส โดยเป็นการนำความรู้ความเข้าใจ และหลักการด้านการพัฒนาและวางแผนรายการอาหารที่ได้จากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีมาปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆตามหัวข้อที่กำหนด</li> <li>- นศ.แต่ละกลุ่มระดมความคิด และจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มเพื่อจัดทำรูปเล่มรายงานและสื่อที่ใช้ประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ถัดไป</li> </ul>	
14	การนำเสนอผลงานขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดให้ในรูปแบบการบริการในสถานการณ์จริง	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายกิจกรรมให้นักศึกษาทำงานเป็นทีม เพื่อฝึกฝนให้นักเกิดทักษะการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และมีการปฏิบัติงานตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) และนำเสนอผลงานขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง โดยมอบหมายให้นักศ.จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และจัดให้มี</li> </ul>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>ผู้รับผิดชอบในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และมีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p> <p>- นักศึกษาลงมือปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดให้</p> <p>- ผู้สอนคอยให้คำแนะนำปรึกษา ควบคุม ตรวจสอบติดตามงานและประเมินผล</p>	
15	-สรุปผลการดำเนินงาน ปัญหา อุปสรรค การแก้ไข ปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมข้อเสนอแนะ/ การปรับปรุงโครงการ/ กิจกรรมเพื่อนำผลการประเมินที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงการทำงานต่อไป	4	<p>- จัดทำรายงานสรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน</p> <p>- นำเสนอรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปัญหา อุปสรรค การแก้ไข ปัญหา ข้อเสนอแนะ และการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมข้อเสนอแนะ/ การปรับปรุงโครงการ/ กิจกรรม ขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อที่กำหนด โดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ ประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน</p> <p>- การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา</p>	อ.บุษราคัม ผศ.ดร.นฤมล อ.ธนิษานต์
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1)) 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2)) 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (TQF 2.1.1 (3)) 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4)) 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))	1) นักศึกษาประเมินผล การเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน 2) อาจารย์สังเกต พฤติกรรม การ แสดงออกตามปกติของ นักศึกษา	1-15	10%
2. ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของ รายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อ สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการ ประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1)) 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2)) 3) ความสามารถในการนำ ความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบท ทางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))	1) ประเมินจากผลงาน ระหว่างภาค เช่น การ จัดทำรายงานและการ นำเสนอรายงานทั้ง แบบรายบุคคลและราย กลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับ มอบหมาย และการจัด กิจกรรมตามแบบฝึก ปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับ มอบหมาย	2-13	30%
		2) ประเมินจากการ สอบข้อเขียน การ ปฏิบัติการและการ นำเสนอผลงานขั้น ตอน	14-15	20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))	กระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง		
3. ทักษะทางปัญญา	1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.3.1 (1)) 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2)) 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	16	20%
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1)) 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))	1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	2-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.4.1 (3))</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))</p> <p>5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))</p>			
5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติ หรือ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้นวิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p> <p>3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม</p>	9-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	2.5.1 (3))	ในส่วนที่นักศึกษา รับผิดชอบ 4) ประเมินทักษะการ สื่อสารด้วยภาษาพูด จากพัฒนาการการ นำเสนอรายงานในชั้น เรียน		

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

นฤมล นันทรักษ์ บุษราคัม สีดาเหลือง และโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์. 2560. เอกสารประกอบการเรียน  
วิชาการวางแผนรายการอาหาร. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. 2543. การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
กรุงเทพฯ. 202 น.

พิสิทธิ ธงพุดซา.2553. เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดเลี้ยง. หลักสูตรอุตสาหกรรม  
ท่องเที่ยวและการโรงแรม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธ์. 2543. คู่มือการจัดเลี้ยง.สำนักพิมพ์แสงแดด.กรุงเทพฯ. 225 น.

เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม สาขาวิชาคหกรรม  
ศาสตร์ หน่วยที่ 8-15. ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2544.

เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร สาขาวิชาคหกรรม  
ศาสตร์ หน่วยที่ 8-15. ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2545.

เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หน่วยที่ 1-8. ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.2551.

Lea R. Dopson. (2010) Food and Beverage Cost Control 5th editions, Wiley

Paul J. McVety, Bradley J. Ware & Claudette Lévesque Ware. (2008) Fundamentals of Menu Planning 3rd editions, Wiley

Wayne Gisslen. (2010) Professional Cooking 7th editions, Wiley

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://www.wikihow.com/Make-a-Restaurant-Menu>
- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบริการอาหาร เป็นต้น

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา และ/หรือ โดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน(Focus group)

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน(ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา(มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

## 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล