

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3573410 โภชนาการในธุรกิจการบิน
Catering in Airline Business
- จำนวนหน่วยกิต
3 หน่วยกิต 3 (3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 - หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน
 - ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะบังคับ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์นัชฎ์ กาญจนรัชติ
 - อาจารย์ผู้สอน อาจารย์นัชฎ์ กาญจนรัชติ ตอนเรียน A1, B1 และ C1
อาจารย์นิพนธ์ ระวียันและอาจารย์วสันต์ นิลมัย ตอนเรียน LE
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 / ชั้นปีที่ 3
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปางและศูนย์หัวหิน
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
28 มิถุนายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - 1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน)
เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและขั้นตอนผลิตอาหารเพื่อบริการบนเครื่องบิน การกำหนดเมนูอาหาร การประกอบอาหารภายในเครื่องบิน รวมถึงขั้นตอนการขนส่งอาหารและเครื่องดื่ม

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะที่ได้รับ)

1. เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในเรื่องของสุขลักษณะ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ
2. เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารในมือต่างๆ รวมถึงอาหารพิเศษบนเที่ยวบินให้กับผู้โดยสาร
3. เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในงานโภชนาการได้อย่างถูกต้อง

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

อุตสาหกรรมโภชนาการเป็นธุรกิจที่ต้องให้ผู้โดยสารได้รับความพึงพอใจ ในวิชาการโภชนาการในธุรกิจการบินนี้ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดการงานโภชนาการสำหรับสายการบิน ซึ่งเป็นพื้นฐานในการนำความรู้ความเข้าใจไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การประกอบอาชีพและเป็นพื้นฐานในการเรียนวิชาอื่นๆ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการสำหรับสายการบิน เพื่อนำไปใช้ในการบริการบนเครื่อง โดยศึกษาการกำหนดเมนู การประกอบอาหารภายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขึ้นเครื่องบิน ขั้นตอนการขนส่งอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนการสำรองอาหารในกรณีเร่งด่วน การประสานงานกับสายการบิน โดยคำนึงถึงสุขลักษณะและความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลักตามมาตรฐานสากลทางด้านโภชนาการ

Study fundamental airline catering system for in-flight services focus on menu selections, food preparation in airline catering industry, catering delivery, meal reservation for urgent requests and coordination with airlines especially for consumer under international standard of food hygiene and safety.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยายการฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|------------------------------|----------|----------------------------------|------------------------------|
| 45 ชั่วโมง / ภาค การศึกษา | ไม่มี | ไม่มี | 90 ชั่วโมง / ภาค การศึกษา |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษานัดวันเวลาล่วงหน้า หรือมาพบอาจารย์ประจำรายวิชาเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามเวลานัดหมาย ด้วยวิธีการสื่อสารและช่องทางการสื่อสารเช่น ไลน์ โทรศัพท์หรือมาพบด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

● 1. มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการปัญหา ความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

2. มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

○ 3. มีวินัยรับผิดชอบในหน้าที่เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรม เพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ ละเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

4. มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบ ตลอดจนข้อบังคับขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

1. สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอน รวมถึงเป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่นักศึกษา

2. ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

3. ปลุกจิตสำนึกให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ ต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือคัดลอกงานของผู้อื่น

4. มีความรับผิดชอบในหน้าที่โดยให้ความร่วมมือ และสามารถร่วมทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี สามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนด ระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรมและการสังเกตพฤติกรรมในระหว่างเรียน

2. ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

3. ประเมินจากการสอบ และผลการทำรายงาน

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1. มีความรู้ในสาขาวิชาธุรกิจการบิน ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบเป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

2. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

● 3. มีความรู้ในกระบวนการ เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2 วิธีการสอน

1. จัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้เช่น กรณีศึกษา และการนำเสนอเนื้อหาความรู้หน้าชั้นเรียน

2. จัดการเรียนรู้จากอุปกรณ์การบริการจริง โดยฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง

2.3 วิธีการประเมินผล

1. การทดสอบย่อยหลังจบการเรียนรู้ในแต่ละสัปดาห์

2. ประเมินจากการฝึกปฏิบัติภายในห้องฝึกปฏิบัติจำลอง
3. การทดสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

●1. มีความสามารถประมวล และศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง ตลอดจนหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก

2. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

●3. มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานเพื่อมีประสิทธิภาพ

3.2 วิธีการสอน

1. บรรยายและยกกรณีศึกษาเพื่อให้นักศึกษาคิดแก้ปัญหา
2. สาธิตการใช้งานของอุปกรณ์ และมอบหมายการปฏิบัติงานในห้องฝึกปฏิบัติงานจำลองแบบเดี่ยว และกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

1. สอบกลางภาคเรียนและสอบปลายภาคเรียน
2. พิจารณาจากรายงานและอภิปรายในชั้นเรียน
3. บันทึกการสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

○1. มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนและกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงาน และแก้ไขปัญหากลุ่ม

2. มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และตรงตามมาตรฐานสากล

วิธีการสอน

1. พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกันและระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนได้
2. มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้
3. สามารถทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งมีภาวะความเป็นผู้นำ-ผู้ตาม

4.3 วิธีการประเมินผล

1. จัดกิจกรรมภายในชั้นเรียน มอบหมายรายงานเป็นรายกลุ่มและรายบุคคล
2. ส่งเสริมให้ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1. มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- 2. มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสม และตามสถานการณ์และวัฒนธรรม
3. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารรู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวล การแปล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

5.2 วิธีการสอน

1. จัดให้มีการเขียนรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม
2. มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตนเองจากเว็บไซต์ (Website) สื่อการสอนอิเล็กทรอนิกส์ (E-Learning)
3. การทำรายงานนำเสนอโดยใช้รูปแบบที่เหมาะสม ทันสมัยและน่าสนใจ

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินการจัดทำรายงาน การมีส่วนร่วมในการทำรายงานและการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | ชิ้นงาน | ประเมินการเรียนรู้ |
|---------|---|---------------|---|---------|--------------------|
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายวิชา - อธิบายวัตถุประสงค์รายวิชา - อธิบายแนวการสอน - ชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผล - ข้อตกลงในการเรียนและการเข้าชั้นเรียน | 3 | <ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงข้อตกลงในการเรียนการสอนร่วมกัน - อธิบายให้ผู้เรียนทราบถึงรายละเอียดเนื้อหาวิชา - เอกสารประกอบการสอน - เกณฑ์การวัดและประเมินผล <p>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบ PPT - ตำราการจัดการอาหารสำหรับสายการบิน | - | - |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> - ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมการบิน - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัย - ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมการบิน | | <ul style="list-style-type: none"> - จัดการเรียนรู้นิยามศัพท์ - บรรยายด้วย PPT พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกับผู้เรียน <p>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประกาศคณะกรรมการการบินพลเรือน | | แบบทดสอบก่อนเรียน |

| ลำดับ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | ชั้นงาน | ประเมินการเรียนรู้ |
|-------|---|---------------|---|---------|---|
| | - การจัดการด้านความปลอดภัย | | - เอกสารประกอบ PPT | | |
| 3 | - วัตถุประสงค์ราย Quiz ความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมการบิน | 3 | - บรรยายและอภิปรายใน ชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT | | แบบทดสอบ หลังการเรียน |
| 4 | - Fundamental of Airline Catering System - International Standard of Food Hygiene and Safety | 3 | - บรรยาย อภิปรายและ ตอบข้อซักถาม - ความรู้เบื้องต้นของธุรกิจ อุตสาหกรรมครัวการบิน และบรรยายโครงสร้าง หน่วยงานต่างๆของครัว การบิน - สุขลักษณะของอาหาร วัตถุดิบและสถาน ประกอบการ สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT PowerPoint - VDO clip ครัวการบิน | | สังเกตจากการ อภิปรายและ ตอบข้อซักถาม ในชั้นเรียน |
| 5 | Food Preparation in Airline Catering Industry | 3 | - บรรยายการเตรียม วัตถุดิบ การตรวจรับ จัดเก็บและการจัดเตรียม อาหาร สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PowerPoint - VDO Clip การจัดการ ของครัวการบิน ที่ผลิต อาหารให้กับสายการบิน | | แบบทดสอบ การเรียนรู้ |

| ลำดับ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | ชั้นงาน | ประเมินการ เรียนรู้ |
|-------|--|---------------|--|--|--|
| 6 | Cooking Terms/Menu Definition | 3 | - บรรยาย อภิปรายและ ตอบข้อซักถามการปรุง แต่งอาหารตามรายการ อาหารที่กำหนด สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - PowerPoint และ เอกสารประกอบ - รูปภาพอาหารจาก Cooking Terms | | |
| 7 | IATA Special Meal Definitions and Codes | 3 | - เอกสารประกอบ PPT - รูปภาพอาหารพิเศษ | | |
| 8 | อาหารทะเล/ผัก | 3 | - นศ. กลุ่มแรก นำเสนอ หน้าชั้นเรียนและ อภิปราย สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - นำเสนอหน้าชั้นเรียนด้วย PPT | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 1 บันทึกลงใน File | - แบบทดสอบ กลางภาค - แบบประเมิน ผลงานและ การทำงาน เป็นทีม |
| 9 | - Menu Planning and Selection - Meal Loading Plan - Potato/Tomato/Rice and Egg | 3 | บรรยาย - ขั้นตอนและการกำหนด รายการอาหารจากสาย การบิน - การจัดเตรียมอาหารใน แต่ละเที่ยวบินของสาย การบิน ทั้งเที่ยวบินใน ประเทศและต่างประเทศ - นศ. กลุ่มสอง นำเสนอ หน้าชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 2 บันทึกลงใน File | - แบบ ประเมินผล งานและการ ทำงานเป็น ทีม |

| ลำดับ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | ชั้นงาน | ประเมินการ เรียนรู้ |
|-------|--|---------------|---|---|---|
| | | | - ตัวอย่าง Menu/Meal Loading Plan | | |
| 10 | Food Presentation Sauces/Bread/Pie | 3 | - บรรยาย ขั้นตอนการ จัดทำ Food Presentation ตามสถานี ภูมิภาคและต่างประเทศ - นศ. กลุ่มสาม นำเสนอ หน้าชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT - รูปภาพการทำ Food Presentation ของครัว การบิน | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 3 บันทึกลงใน File | - แบบ ประเมินผล งานและการ ทำงานเป็น ทีม |
| 11 | - Berry/Thai Sumrup - Service Equipment | 3 | - นศ. กลุ่มที่สี่ นำเสนอ หน้า ชั้นเรียน - บรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ใน การบริการบนเครื่องบิน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT - ห้องปฏิบัติการจำลอง | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 4 บันทึกลงใน File | - แบบ ประเมินผล งานและการ ทำงานเป็น ทีม |
| 12 | - Sausage/Meal Time Airline Tray Set Up | 3 | - นศ. กลุ่มที่ห้า นำเสนอ หน้าชั้นเรียน - บรรยายการจัดเตรียม ถาดอาหารที่ใช้บริการใน เที่ยวบินภูมิภาคและ ต่างประเทศตามมือของ อาหาร - สาธิตถาดอาหารของ ผู้โดยสาร สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 5 บันทึกลงใน File | - แบบ ประเมินผล งานและการ ทำงานเป็น ทีม |

| ลำดับ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | ชิ้นงาน | ประเมินการ เรียนรู้ |
|-------|---|---------------|--|-----------------------------------|---|
| | | | - เอกสารประกอบ PPT - ห้องปฏิบัติการผู้โดยสาร จำลอง | | |
| 13 | - Meal Reservation for Urgent Requests - Halal/Equipment in Flight Kitchen | 3 | - บรรยายขั้นตอนการสั่ง อาหารกรณีเร่งด่วน เช่น อาหารพิเศษและ Last Minute Passengers - นศ. กลุ่มที่หกนำเสนอ หน้าชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT | ข้อมูลนศ. กลุ่ม 6 บันทึกลงใน File | - แบบ ประเมินผล งานและการ ทำงานเป็น ทีม |
| 14 | Catering Delivery and Off-loading/recycling | 3 | - บรรยายการส่งมอบ อาหารขึ้นเครื่องบิน การ นำอาหารลงจากเครื่อง เมื่อถึงปลายทางและส่วน การล้างอุปกรณ์เพื่อนำไป จัดใส่อาหารใหม่ สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ - เอกสารประกอบ PPT - VDO clip Offloading and Washing | | |
| 15 | Conclusions/Final Review | 3 | - บรรยายสรุปหัวข้อสำคัญ ในวิชาและให้นักศึกษา อภิปรายแสดง ความ คิดเห็นของ Case Study ต่างๆ ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอนที่ใช้ PowerPoint และเอกสาร ประกอบ | | การตอบคำถาม |

| ลำดับที่ | หัวข้อเรื่อง | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | ชั้นงาน | ประเมินการเรียนรู้ |
|----------|--------------|---------------|-----------------------|---------|--------------------|
| 16 | สอบปลายภาค | | | | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | ลำดับที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|------------|--|---|-----------------|------------------------|
| 1 | 1.1 และ 1.2 | สังเกตพฤติกรรม การมีส่วนร่วม | 1-15 | 10% |
| 2 | 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 4.1, 4.2 5.1 และ 5.2 | ประเมินผลจากการทดสอบย่อย | 4,6,8,12 | 20% |
| 3 | 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2 5.1 และ 5.2 | การค้นคว้า ทำรายงานเดี่ยว รายงานกลุ่ม และการนำเสนอ หน้าชั้นเรียนตามที่ได้รับมอบหมาย | 5,10 | 10% |
| 4 | 2.1, 2.2 และ 3.1 | สอบระหว่างภาคเรียน | 9 | 30% |
| 5 | 2.1, 2.2 และ 3.1 | สอบปลายภาคเรียน | 16 | 30% |

การประเมินผล

ประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้คะแนนอิงเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ในสัดส่วน คะแนนเก็บ (70): สอบปลายภาค (30)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

- นิพนธ์ ระวียัน. (2553). การจัดการอาหารสำหรับสายการบิน. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

| | |
|---|---|
| 1 | IATA Special Meal Definitions and Codes |
| 2 | ICAO (2009) Annex 17 – Security |

3.เอกสารและข้อมูลแนะนำ

| | |
|---|---|
| 1 | สายน้ำผึ้ง ทองใส. การจัดการบริการอาหารบนเครื่องบิน |
| 2 | http://www.lsgskychefs.com/en/airline-catering/frozen-meals.html |
| 3 | http://digi.library.tu.ac.th/thesis/ig/0054/11CHAPTER_4.pdf |

หมวดที่ 7 การประเมิน และการปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาคการศึกษา

2. ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะในการประมวล/คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

3. ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาผ่านระบบการประเมิน On line ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

1. สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนของนักศึกษา
2. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของนักศึกษาและการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันระดมสมองกำหนดกลยุทธ์วิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำ มคอ.5 รายงานรายวิชาทุกภาคการศึกษา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. อาจารย์ผู้สอนศึกษาเครื่องมือ เลือกรูปแบบ และรายวิชาที่จะนำมาทวนสอบ เช่นคะแนนผลการสอบ หรือคะแนนด้านอื่นๆที่กำหนดไว้ในเกณฑ์ผลการเรียนรู้ของรายวิชาพร้อมหลักฐานที่แสดงออกมาของคะแนนแต่ละส่วนกับรายวิชา (มคอ3)
2. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา
3. อาจารย์ผู้สอนประมวลผลและเขียนรายงานผลการทวนสอบ
4. อาจารย์ผู้สอนนำเสนอรายงานที่จัดทำขึ้นเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พร้อมทั้งแนวทางการปรับปรุงและรายงานในผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ5) เพื่อใช้ประกอบการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนสร้างระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาโดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การรายงานวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนหลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาภายในหลักสูตร และนำเข้าที่ประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตรโดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน ผลการประชุมการทบทวนผลสัมฤทธิ์ และกลยุทธ์การสอนที่ใช้ เพื่อสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป