



## รายละเอียดของรายวิชา

รายวิชา การดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม  
Food and Beverage Operation and Management  
รหัสวิชา 3572308

ภาคเรียนที่ 2/2561

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม  
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	4
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	7
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	10
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
3572308      การดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม  
Food and Beverage Operation and Management
2. จำนวนหน่วยกิต  
3 หน่วยกิต 3(3-0-6)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
  - 3.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม
  - 3.2 ประเภทของรายวิชา กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (กลุ่มวิชาการโรงแรม)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินา จักรจรัส
  - 4.2 อาจารย์ผู้สอน อ.ณัฐปริยา โพธิ์พันธุ์  
อ.ชุตินา จักรจรัส  
อ.วรรณพรรณน์ रिมนตี  
อ.ปิยะดา ศรีบุญศรีดี  
ตอนเรียน A1
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

#### 1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน)

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ โดยศึกษาความรู้ในทฤษฎีการดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม เข้าใจพื้นฐานประเภทและรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในงานอาชีพได้

#### 1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะที่ได้รับจากการเรียน)

1. เพื่อให้ศึกษามีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก โดยสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับตนเอง เพิ่มประสิทธิภาพในการดำรงชีวิตในสังคม และในการประกอบอาชีพทางด้านการบริการ ในแง่ของการปรับตัวกับการทำงาน

2. เพื่อให้ศึกษามีความสามารถในการปฏิบัติงานและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหา

3. เพื่อให้ศึกษามีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากการเรียน)

เพื่อให้ศึกษามีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เข้าใจบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ การบริหารจัดการของส่วนงานต่างๆ ภายในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม เข้าใจถึงลักษณะของรายการอาหารแบบต่างๆ และสามารถจัดชุดรายการอาหารได้ เข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และสามารถจัดบริการได้อย่างเหมาะสม สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล และปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนโดยเน้นการเรียนรู้แบบ Active Learning

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการ ศาสตร์และศิลป์ วิธีการ ประเภทและรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผน การดำเนินงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ และธุรกิจที่ฝึก ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Study of principles, sciences, arts, methods, types and patterns of food and beverage, organization construction, planning, food and beverage service operation in service and accommodation industries, and practical training in food and beverage service.

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายการฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	30	75 ชั่วโมง

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3.3.1 นักศึกษานัดวันเวลาด่วนหน้า หรือมาพบอาจารย์ประจำรายวิชาเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม ตามเวลานัดหมาย ด้วยวิธีการสื่อสารและช่องทางการสื่อสาร เช่น ไลน์ โทรศัพท์ หรือมาพบด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ เป็นต้น

3.3.2 อาจารย์ผู้สอนกำหนดวันเวลาให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่สนใจและต้องการขอรับคำปรึกษา (Office hour) หรือหลังเลิกเรียนในรายวิชา (เฉพาะรายที่ต้องการ)

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

●1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

●2) นักศึกษามีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

●3) มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา การมีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

○4) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎ ระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

##### 1.2 วิธีการสอน

(1) ปลุกจิตสำนึกให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือคัดลอกงานของผู้อื่น

(2) มีความรับผิดชอบในหน้าที่โดยให้ความร่วมมือ และสามารถร่วมทำงานกับเพื่อได้เป็นอย่างดีสามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

(3) เน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของหลักสูตร

##### 1.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินจากการกระทำการทุจริตในการสอบ และผลการทำรายงาน

- (2) สังเกตการณ์แสดงพฤติกรรมระหว่างผู้เรียน
- (3) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่

มอบหมาย

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

●1) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

●2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

○3) นักศึกษามีความรู้ในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

### 2.2 วิธีการสอน

(1) กำหนดให้นักศึกษาเข้าฝึกงานกับหน่วยงานจริง การบรรยายของคณาจารย์ภายในชั้นเรียน กรณีศึกษา ตอบข้อซักถาม

(2) เชิญวิทยากรที่มีความชำนาญการหลากหลายมาบรรยายพิเศษ

### 2.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินนักศึกษาก่อนเข้าฝึกงาน และหลังฝึกงานแยกเป็นด้านคือ ผลการปฏิบัติงาน ด้านบุคลิกภาพ ด้านทัศนคติและจิตบริการ

(2) ประเมินจากแบบสอบถามที่นักศึกษาเข้าร่วมฟังบรรยายก่อน และหลังการฟังบรรยาย

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

○1) นักศึกษามีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้งรวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก

●2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

●3) มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

### 3.2 วิธีการสอน

(1) ศึกษากรณีศึกษาเกี่ยวกับ ธุรกิจโรงแรม และการวิจัย

(2) ส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะอาชีพในสถานประกอบการจริง

### 3.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินผลจากกรณีศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ

(2) แบบประเมินจากการฝึกทักษะอาชีพ

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

● 1) นักศึกษามีความสามารถในการปฏิบัติงานและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม

○ 2) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากล

#### 4.2 วิธีการสอน

จัดโครงการความร่วมมือกับโรงแรมภายนอก และส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะในรายวิชาปฏิบัติ

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

แบบประเมินจากหน่วยงานที่นักศึกษาออกฝึกงาน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

○ 1) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○ 2) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

○ 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○ 4) มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลการแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 5.2 วิธีการสอน

(1) จัดให้มีการเขียนรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม

(2) จัดให้นักศึกษาออกฝึกทักษะกับโรงแรมภายนอกในแผนกต่างๆ เพื่อให้มีโอกาสดูแลใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติ

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินผลงานจากรายงาน การนำเสนอผลงาน

(2) ประเมินผลจากการประเมินการฝึกงานจากหน่วยงานภายนอก

(3) ประเมินผลจากการทดสอบการใช้ระบบคอมพิวเตอร์

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้
1	ปฐมนิเทศโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานธุรกิจการโรงแรมชี้แจงรายละเอียดการเรียนการสอน	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้สอนแนะนำรูปแบบการเรียนการสอนในโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานธุรกิจการโรงแรม</li> <li>- ผู้สอนและนักศึกษาตกลงข้อปฏิบัติในการเรียนการสอน ตารางเวลา และรายละเอียดการเก็บคะแนน</li> <li>- แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อการเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารบรรยาย power point</li> <li>- แนวการสอน</li> <li>- เอกสารตารางเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มคอ. 3 รายละเอียดรายวิชา</li> <li>- เอกสารประกอบการสอนการดำเนินงานและการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- เอกสารบรรยาย Power Point</li> </ul>
2	บุคลิกภาพและการปรับตัวสู่การเรียนและการทำงานในโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน (MoU)	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- วิทยากรบรรยายเรื่องบุคลิกภาพและการปรับตัวสู่การเรียนและการทำงานในโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน (MoU) สลับกับเกมส์เพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> </ul> <p><b>สื่อการเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารบรรยาย power point</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เอกสารประกอบการสอนวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- เอกสารบรรยาย Power Point</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- แบบฝึกหัดท้ายบท</li> </ul>



สัปดาห์ ที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้
			- อุปกรณ์ประกอบกิจกรรม	
3	-ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม -ความรู้เบื้องต้นด้านอาหารตะวันตก และ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องดื่ม	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหาตามหัวข้อและแบ่งกลุ่มเพื่อศึกษาการบริหารงานอาหาร และเครื่องดื่มภายในโรงแรม ของโรงแรมระดับ 5 ดาว - การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานProblem base learning <b>สื่อการเรียนรู้</b> - เอกสารบรรยาย power point	เอกสารประกอบการสอนวิชาการ ดำเนินงานและการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม
4	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์เพื่อการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน <b>สื่อการเรียนรู้</b> - เอกสารบรรยาย power point	- เอกสารบรรยาย Power Point
5	-การเตรียมการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหาตามหัวข้อ เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ และให้นักศึกษา ปฏิบัติตาม และแบ่งกลุ่มเพื่อศึกษา รายการเครื่องดื่มและจัดทำรายการ เครื่องดื่ม - การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานProblem base learning - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน <b>สื่อการเรียนรู้</b> - เอกสารบรรยาย power point	- ใบงาน
6	-ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - กิจกรรมการเรียนรู้จากการทำงานWork integrated learning	- แบบฝึกหัดท้ายบท

สัปดาห์ ที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้
	-สอบความรู้พื้นฐานบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบโครงสร้างองค์กร		- ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point	
7-15	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้รวมทั้งความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> ฝึกปฏิบัติงานโรงแรมในโครงการความร่วมมือฝึกปฏิบัติงานธุรกิจโรงแรม (การเรียนรู้จากสภาพจริง เชิงประสบการณ์ Experiential Learning) <b>สื่อการเรียน</b> การเรียนรู้จากสภาพจริง เชิงประสบการณ์ Experiential Learning	เอกสารประกอบการสอนวิชาการ ดำเนินงานและการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม
16	สอบปลายภาค	3		- เอกสารบรรยาย Power Point

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภาคนทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	1-6	20
2	1.1, 2.3,	ความสามารถในการประเมินปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ รวมความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างหลากหลาย	7-15	30
3	1.1, 2.1, 2.2, 3.2	สอบกลางภาค	8	20
4	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.2	การสอบปลายภาค	16	20
5	1.3, 1.4	ความมีวินัย	1-16	10

### การประเมินผล

ประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้คะแนนอิงเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ในสัดส่วน คะแนนเก็บ (80) : สอบปลายภาค (20)

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาการดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

1	จรรยา เดชบุญชร. (2554). ศิลปะการจับจิบผ้า. กรุงเทพฯ: บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด.
2	ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. (2554). การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
3	มานิจ คุ่มแก้ววัน. (2552). การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
4	ศักดิ์นรินทร์ หงส์รัตนารกิจ. (2551). การจัดโต๊ะอาหารและการบริการเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
5	ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). อาหารเครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1	วิทยาลัยการแรงงาน. (มป.ป). ความรู้เกี่ยวกับการผูกผ้าและการจับจิบผ้า. ค้นเมื่อ 8 เมษายน 2557, จาก <a href="http://home.dsd.go.th/ddp/index.php">http://home.dsd.go.th/ddp/index.php</a> .
---	--

## หมวดที่ 7 การประเมิน และการปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์เป็นรายบุคคลผ่านระบบออนไลน์ ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนของนักศึกษา
- ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของนักศึกษาและการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

### 3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนร่วมกันระดมสมองกำหนดกลยุทธ์วิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำ มคอ.5 รายงานรายวิชาทุกภาคการศึกษา

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 อาจารย์ผู้สอนศึกษาเครื่องมือ เลือกเครื่องมือ และรายวิชาที่จะนำมาใช้ในการทวนสอบ เช่น คะแนนผลการสอบ หรือ คะแนนด้านอื่น ๆ ที่กำหนดไว้ในเกณฑ์ผลการเรียนรู้ของรายวิชาพร้อมหลักฐานที่แสดงออกมาของคะแนนแต่ละส่วนกับรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3)

4.2 อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา

4.3 อาจารย์ผู้สอนประมวลผลและเขียนรายงานผลการทวนสอบ

4.4 อาจารย์ผู้สอนนำเสนอรายงานที่จัดทำขึ้นเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพร้อมทั้งแนวทางการปรับปรุง และรายงานในผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) เพื่อใช้ประกอบการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนสร้างระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาโดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนหลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาภายในหลักสูตร และนำเข้าที่ประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตรโดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน ผลการประชุมการทบทวนผลสัมฤทธิ์ และกลยุทธ์การสอนที่ใช้ เพื่อสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป